

Topfenknödel mit Pankobrösel und Birnenkompott

Gesamtzeit **80 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Marinierdauer **30 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für die Panko Topfenknödel

250 g	Topfen
1	Ei, Gr. M
4 EL	Grieß
4 EL	Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
1	Vanillezucker (Pkg.)
1 Prise	Zitronenabrieb Prise Salz

Für das Birnenkompott

3 Stück	reife Birnen
1 TL	Zimt
3 Stück	Nelken
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Bio-Sojasauce
2 EL	Honig Wasser

Für die Pankobrösel

50 g	Butter
150 g	Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für den Topfenteig alle Zutaten miteinander verrühren und zugedeckt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 2

Birnen waschen, Kerngehäuse entfernen, vierteln und in einen kleinen Kochtopf geben. Zimt, Nelken, Sojasauce und Honig zugeben. Mit Wasser auffüllen, sodass die Birnen vollständig bedeckt sind. Die Birnen auf kleiner Flamme garen.

Schritt 3

Einen Topf mit ausreichend Wasser aufsetzen. Den Topfenteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit feuchten Händen oder einem Eisportionierer Knödel formen. Die Knödel ins heiße Wasser legen und 10-12 Minuten ziehen lassen.

Schritt 4

In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Pankobrösel darin goldbraun rösten.

Schritt 5

Topfenknödel aus dem Wasser nehmen und in den Bröseln schwenken. Mit Birnenkompott anrichten und genießen.