



Foto: Land OÖ

## Haferknöderl mit Apfel-Lauchgemüse

**Zutaten:** 4 Portionen / 28 Knöderl

Knödel:	140 g	Haferflocken
	3	Dotter
	250 g	Magertopfen
	100 g	Hafermehl (Hafermark)
		Salz
Apfel-Lauchgemüse:	300 g	Lauch
	50 g	Karotten
	100 g	Apfel
	1 EL	Öl
	200 ml	Gemüsefond
	100 ml	Milch
	etwas	Stärke zum Binden
	etwas	weißer Balsamico
	60 g	geriebener Bergkäse zum Bestreuen
	Salz, Pfeffer	

### Zubereitung:

Alle Zutaten für die Knöderl zu einem Teig verkneten und eine halbe Stunde rasten lassen. Knödel formen und in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen.

Lauch- und Karottenstreifen mit den Apfelstücken kurz anschwitzen. Mit Milch und Fond aufgießen. Mit Stärke binden, würzen und kurz dünsten. Den Geschmack mit etwas Essig abrunden.

#### TIPP

Die Knödelmasse lässt sich vielseitig einsetzen z.B. als Suppeneinlage, als Dessert in Haferflockenkrokant gewälzt mit Fruchtspiegel, ...