



Tvarohové knedlíky s jahodami

Kwarkknoedels met aardbeien

500 gr. plattekaas/kwark (van minstens 40% vet)
500 gr. bloem
2 eieren
2 - 3 el. olie
een snufje zout
20 - 30 verse aardbeien
4 el. gesmolten boter
4 el. poedersuiker
4 el. zure room

Meng de plattekaas en de bloem in een grote kom. Doe er de eieren en de olie bij plus een snuf zout. Kneed er een soepel deeg van. Is het te kleverig, dan mag er nog wat bloem bij. Zet het een half uurtje apart.

Kneed het deeg nog eens lichtjes en trek er dan bolletjes vanaf. Die vorm je met je handen tot cirkeltjes van ongeveer 4 cm. Leg er een aardbei op en vouw het dicht. Zorg dat het een goed gesloten bolletje is zodat ze tijdens het koken niet open scheuren.

Breng een grote pan gezouten water aan de kook. Laat de knoedeltjes er voorzichtig in glijden, zorg daarbij met een houten lepel dat ze niet aan de bodem van de pan blijven kleven en laat ze op een laag vuurtje in 6 - 8 minuutjes heel rustig gaar koken. Als ze boven komen drijven zijn ze klaar.

Leg de kwarkknoedels met aardbeien op borden, lepel er de hete gesmolten boter overheen, leg er een mop zure room naast en bestrooi het allemaal met poedersuiker. En nu meteen aan tafel, want als ze koud zijn is er echt niets meer aan.