

## Klein, kugelrund und köstlich: 16 Ideen für dein Knödelglück



Bist du eher der süße Knödelfan oder sollen es doch lieber die herzhaften aus Kartoffelteig sein? Mit Rouladen und Rotkohl natürlich. Egal, wie du sie am liebsten magst, in den Foodblogger-Küchen gibt es sie alle.

Von saftigen Klößen mit Gemüse satt bis hin zu fluffigen Quarkknödeln mit süßer Füllung - komm mit uns in die Knödelküche!

### Herzhafte Knödelküche

#### Kartoffelknödel mit Pastinaken und Pilzsauce

Elle eröffnet die Runde mit dem Klassiker schlechthin. Wenn das nächste Sonntagsessen ruft, dann ist es Zeit für klassische Kartoffelknödel. Wobei - ganz so klassisch kommen Elles Klöße dann doch nicht daher. Bei ihr hat sich noch Pastinake in den Teig geschmuggelt. Das

Ergebnis ist aber so gut, dass es sich selbst zu einem Dauerbrenner mausert. [Zum Rezept](#)



[Kartoffelknödel mit Pilzen](#) © Elle Teuscher | Elle Republic

#### Südtiroler Spinatknödel mit Pilzen

Wenn es nach den Östreichern ginge, sollte man wahrscheinlich morgens, mittags und abends Knödel genießen. Immerhin hat die österreichische Knödelküche auch einiges zu bieten. Zum Beispiel würzige Knödel mit Muskat, Petersilie und Spinat. Dazu ein Glas Rotwein und der Abend vorm Kamin ist perfekt. [Zum Rezept](#)

## Klein, kugelrund und köstlich: 16 Ideen für dein Knödelglück



Südtiroler Spinatknödel © Denise Renée Schuster | Foodlovin

### Süßkartoffelklöße in Kokos-Tomaten-Sauce

Es muss nicht immer die klassische Kartoffelknolle sein, die Süßkartoffel macht sich ebenso gut in Knödelform. Für ihre leicht süße Knödelvariante braucht Jennifer außerdem gerade mal 5 Zutaten. So sind die Klöße ratzfatz gemacht und können ein Bad in würziger Tomatensauce mit Chili, Kokos und Curry nehmen. [Zum Rezept](#)



Süßkartoffelklöße © Jennifer Stein | Tulpentag

### Gebackener Käseknödel auf buntem Salat

Außen knusprig und innen saftig - so und nicht anders müssen Käseknödel sein. Catrins Knödel mit würzigem Appenzeller drehen erst eine Runde im Wasserbad, um anschließend mit Semmelbröselmantel in Öl knusprig ausgebacken zu werden. [Zum Rezept](#)

## Klein, kugelrund und köstlich: 16 Ideen für dein Knödelglück



Gebackene Käseknödel © Catrin Neumayer |  
CookingCatrin

### Serviettenknödel mit Rindergulasch

Bei den Foodistas gibt es ebenfalls einen Knödelklassiker, der einen Sonntag erst zum Sonntag macht. Und zwar zu einer würzigen Rolle geformte Serviettenknödel mit Petersilie, Zwiebel und Ei. Und wenn du sonntags eh schon ein bisschen mehr Zeit hast, dann kannst du dir auch gleich noch ein saftiges Gulasch schmoren. [Zum Rezept](#)



Serviettenknödel mit Rindergulasch © Foodistas

### Kräftige Rindfleischbrühe mit Speckknödeln

Ein bisschen Speck macht den Knödel nicht fett. Aber umso würziger und naja, vielleicht auch ein bisschen besser. Außerdem sorgt Speck einfach für Glücksgefühle - erst recht, wenn er sich in saftigem Knödelteig versteckt und mit einer wohltuenden Rinderbrühe genossen wird. [Zum Rezept](#)



## Klein, kugelrund und köstlich: 16 Ideen für dein Knödelglück



Rindfleischbrühe mit Speckknödel

### Rote-Bete-Knödel mit Kren, Speck und Apfel

So farbenfroh waren deine Klöße noch nie. Schuld ist Rote Bete, die im Knödel nicht nur für einen einzigartigen Geschmack sorgt, sondern auch für einen Farbkleck auf dem Teller. Als Kontrast zu den würzigen Knödeln mit Meerrettich, Muskat und Zwiebeln macht sich außerdem süßer Apfel gut - verfeinert mit Thymian, Zucker und Fleur de Sel. [Zum Rezept](#)



Rote-Bete-Knödel © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Kaspressknödelsuppe

Ein würziger Käse gehört zu den Alpen wie der Schnee auf den Berg. Falls du dich aber nicht zwischen all den köstlichen Käsevarianten entscheiden kannst, dann mach es wie Ines und gib einfach gleich zwei Sorten in deinen Knödel. Zum Beispiel Emmentaler und Appenzeller. Die Knödel schmecken übrigens pur genauso gut wie in einer

leichten Brühe. [Zum Rezept](#)



Kaspressknödelsuppe © Ines Karlin | Münchner Küche

### Süße Knödelküche

#### Lores Zwetschgenknödel

Omas sind die Besten. Haben sie doch die besten Rezepte. Sascha und Torsten setzen in ihrer Knödelküche auf ein altbewährtes Rezept von Oma Lore. Oder eben auf ein Stück Kindheit. Klassischer Kartoffelteig trifft auf süße Zwetschgen und knusprige Semmelbrösel mit braunem Zucker. Davon könnten wir auch nie genug bekommen. [Zum Rezept](#)

## Klein, kugelrund und köstlich: 16 Ideen für dein Knödelglück



Zwetschgenknödel © Sascha und Torsten Wett | Die Jungs kochen und backen

### Aufgezogene Dampfnudeln

Wer noch nie Dampfnudeln gegessen hat, der hat etwas verpasst. Das Beste daran: die süße, klebrige Karamellkruste am Boden. Die fluffigen Hefeknödel sind selbstverständlich auch so schon eine Wucht, aber die Karamellkruste ist das Tüpfelchen auf dem i. [Zum Rezept](#)



Dampfnudeln © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Quarkknödel mit Erdbeersauce

Quark, Grieß, Semmelbrösel, Vanille, Sahne, Zitrone - klingt nach einem verheißungsvoll gutem Knödelrezept. Und das ist es auch. Knusprige Zimt-Zucker-Brösel fehlen natürlich auch nicht. Aber das eigentliche Highlight liegt versteckt im Kern. Die knallrote Sauce aus Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft. [Zum Rezept](#)

## Klein, kugelrund und köstlich: 16 Ideen für dein Knödelglück



Quarkknödel © Tanja Gehringer | Frau Zuckerstein

### **Buchteln mit Vanillesauce**

Während Dampfnudeln auf dem Herd garen, machen es sich Buchteln im Ofen gemütlich. Das Ergebnis ist ebenso luftig und fluffig. Während die Germknödel im Backofen garen, kannst du ganz entspannt die Vanillesauce zubereiten. Und wenn du dir so richtig etwas gönnen möchtest, dann gibt's noch heiße Kirschen dazu. [Zum Rezept](#)



Buchteln mit Vanillesauce © Foodistas

### **Topfen-Kirsch-Knödel**

Bei Sarah kommt alles zusammen, was das süße Knödelherz begehrt. Saftiger Quarkteig, der eine spritzige Kirsche umhüllt. Süße Gaumen wären damit wahrscheinlich schon glücklich. Es wird aber noch besser. Denn in jeder Kirsche versteckt sich noch ein geschmolzener Schokoladenkern. [Zum Rezept](#)



## Klein, kugelrund und köstlich: 16 Ideen für dein Knödelglück



Topfen-Kirsch-Knödel © Sarah Thor | Gaumenpoesie

### **Topfen-Grieß-Knödel mit Mohnbutter**

Falls du auf der Suche nach deinem nächsten Desserttraum bist, such nicht weiter. Bei Simone wirst du fündig. Zu ihren Quarkknödeln mit flüssigem Schokoladenkern gesellen sich ein schnell gemachtes Kompott aus Birnen und Cranberries sowie zerlassene Mohnbutter mit Cantuccinibröseln. Das ultimative Dessert für süße Verwönmomente. [Zum Rezept](#)



Topfen-Grieß-Knödel © Simone Filipowsky | S-Küche

### **Süße Quarkknödel mit flüssigem Schokokern und Zimtbröseln**

Zimt, Zucker, Schokolade und süße Knödel - willkommen im Knödelhimmel! Die kleinen Bällchen lassen dich bereits beim ersten Bissen auf Wolke 7 schweben. Und damit du auf den ersten Bissen nicht lange warten musst, sind die süßen Knödelchen auch noch schnell und einfach gemacht. [Zum Rezept](#)



# Klein, kugelförmig und köstlich: 16 Ideen für dein Knödelglück

## Quarkknödel mit Schokokern

### **Topfenknödel mit Marmeladenfüllung**

Andreas Knödel sind zwar von der süßen Sorte, kommen aber fast gesund und außerdem vegan daher. Quark ist zwar die Basis, bei Andrea aber in der pflanzlichen Variante enthalten. Der Grieß ist aus Dinkel und statt Zucker kommt Agavensirup mit rein. Aber keine Bange, dein süßer Gaumen wird nicht zu kurz kommen. Selbstgemachte Bratapfelmarmelade und Mandelbrösel machen die Sache rund. [Zum Rezept](#)



Topfenknödel mit Marmeladenfüllung © Andrea Köhlnberger | Cook and bake with Andrea