

Rezept

# Brühe mit Quarknockerln

Ein Rezept von Brühe mit Quarknockerln, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>6 Stiele</b> Petersilie	<b>300 g</b> Magerquark
<b>2</b> Eier	<b>180 g</b> Vollkorn Grieß
<b>30 g</b> frisch geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer	<b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss
<b>1 l</b> Gemüsebrühe	<b>1/2 Bund</b> Schnittlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Petersilie waschen, trocken schütteln, hacken. Quark mit Eiern, Grieß, Parmesan und Petersilie zu einer festen Masse verrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mindestens 5 Min. quellen lassen.

---

2. Die Brühe erhitzen. Aus der Masse mit einem nassen Esslöffel Nockerln abstechen, in die leicht kochende Brühe geben und bei kleiner Hitze in ca. 5 Min. gar ziehen lassen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Brühe mit Nockerln und Schnittlauch anrichten.