

Rezept

Brühe mit Quarknockerln

Ein Rezept von Brühe mit Quarknockerln, am 07.08.2024

Zutaten

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