

Rezept

Frischkäseklößchen

Ein Rezept von Frischkäseklößchen, am 25.04.2024

Zutaten

100 g Doppelrahm-Frischkäse (auch fein: Ziegenfrischkäse oder Ricotta)	2 EL weiche Butter
50 g Semmelbrösel (am besten vom Bäcker oder selbst gemacht)	2 Eigelb (M)
2 EL frisch geriebener Parmesan	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
	1 EL Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN (ca. 24 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen. Der Frischkäse, die Butter und die Eigelbe sollten Zimmertemperatur haben, dann verbinden sie sich gut.
2. Frischkäse, Butter und 2 EL Semmelbrösel verrühren, mit Salz und Muskat würzen. 1 Eigelb unterrühren, dann mit den restlichen Bröseln, Parmesan und Mehl verkneten. Die Käsemasse ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. Nach und nach mit nassen Händen von der Käsemasse haselnussgroße Portionen abnehmen und zu kleinen Klößchen rollen, auf einen Teller legen.
4. In einem weiten Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen. Die Frischkäseklößchen hineingeben. Sobald sie oben schwimmen, die Temperatur reduzieren und die Klößchen bei geringer Hitze in ca. 8 Min. gar ziehen lassen. Aus dem Wasser heben und als Suppeneinlage (z. B. in Gemüsebrühe) verwenden.