

Rezept

Gemüsebrühe mit Frischkäseklößchen

Ein Rezept von Gemüsebrühe mit Frischkäseklößchen, am 19.05.2025

Zutaten

1/2 Bund Petersilie

50 g Vollkorn-Semmelbrösel

Salz

Muskatnuss, frisch gerieben

500 ml kräftige Gemüsebrühe

150 g Frischkäse (Magerstufe, weniger als 10 % Fett)

2 Eigelbe

Pfeffer

250 g Zuckerschoten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | Pro Portion Ca. 320 kcal

Zubereitung

- 1. Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Frischkäse mit 1 EL Semmelbrösel verrühren. Eigelbe einzeln unterrühren, dann die restlichen Brösel unterkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen haselnussgroße Klößchen formen.
- 2. Zuckerschoten waschen, putzen und schräg in breite Streifen schneiden. Salzwasser aufkochen, die Klößchen ins kochende Wasser legen. Bei schwacher Hitze 10 Min. garen.
- 3. Die Gemüsebrühe aufkochen, Zuckerschoten zugeben und 3-4 Min. garen. Frischkäseklößchen aus dem Wasser heben und in Suppenteller verteilen, Zuckerschoten und Gemüsebrühe dazugeben.