

Rezept

Gemüsebrühe mit Frischkäseklößchen

Ein Rezept von Gemüsebrühe mit Frischkäseklößchen, am 19.04.2024

Zutaten

1/2 Bund Petersilie	150 g Frischkäse (Magerstufe, weniger als 10 % Fett)
50 g Vollkorn-Semmelbrösel	2 Eigelbe
Salz	Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben	250 g Zuckerschoten
500 ml kräftige Gemüsebrühe	

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.