

Rezept

Käseklößchen

Ein Rezept von Käseklößchen, am 30.06.2026

Zutaten

25 g Bergkäse	100 g Quark
3 EL Semmelbrösel	Salz (mit Jod)
frisch geriebene Muskatnuss	¼ TL gemahlene Kurkuma
300 ml Gemüsebrühe	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Portion | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal, 13 g F, 23 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Den Käse fein reiben. Mit Quark und Semmelbröseln verkneten und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kurkuma kräftig würzen.

2. Die Brühe zum Kochen bringen. Mit zwei angefeuchteten Teelöffeln kleine Klößchen abstechen. In der Gemüsebrühe 5-7 Min. gar ziehen lassen. Nicht sprudelnd kochen: Sonst zerfallen die Klößchen. Passt als Einlage zu Suppen oder auch kalt zu Salat.