Rezept

Käseklößchen

Ein Rezept von Käseklößchen, am 12.10.2024

Zutaten

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

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.