

Rezept

Kleine Quarkknödel auf Erdbeerragout

Ein Rezept von Kleine Quarkknödel auf Erdbeerragout, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 200 g altbackene Brötchen | 200 g Magerquark |
| 100 g weiche Butter | 50 g Zucker |
| 1 Ei | 1 Eigelb |
| 1 Vanilleschote | 500 g reife Erdbeeren |
| 75 g Puderzucker | 1/2 Limette |
| Salz | Puderzucker zum Bestäuben |
| Minzeblätter nach Belieben | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Von den Brötchen die Rinde fein abreiben und beiseitestellen. Die Brötchen klein würfeln. Den Quark in ein sauberes Tuch geben und auspressen.
2. 50 g Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren, Ei und Eigelb unterrühren. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark dazukratzen. Den Quark unter die Masse rühren. Die Brötchenwürfel untermischen. Zugedeckt ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Saft der Limette auspressen. Mit einem Drittel der Beeren und Puderzucker fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren untermischen.
4. Aus der Quarkmasse mit angefeuchteten Händen tischtennisballgroße Knödel formen und portionsweise in leicht siedendem Salzwasser ca. 10 Min. ziehen lassen.
5. Übrige Butter aufschäumen, mit beiseitegestellten Brötchenbrösel mischen. Die Knödel herausnehmen, abtropfen lassen, in der Bröselbutter wälzen und mit Puderzucker bestäuben. Das Erdbeerragout auf Teller verteilen. Je 3 Quarkknödel daraufsetzen. Nach Belieben die Minzeblätter zerpfeifen und darüberstreuen.