Rezept

Kräuter-Quarknocken

Ein Rezept von Kräuter-Quarknocken, am 28.04.2024

Zutaten

je 1/2 Bund	Schnittlauch und Petersilie
100 g	altbackenes Weißbrot ohne Rinde (fast schon hart)
250 g	Magerquark
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
2-3 EL	Mehl
1 Handvoll	Kerbel
60 g	weiche Butter
2	Eier (M)
2 EL	frisch geriebener Hartkäse (z. B. Montello)
	Pfeffer
2 Msp.	abgeriebene Bio-Zitronenschale

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (ca. 16 Nocken) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, Petersilien- und Kerbelblättchen abzupfen und fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Das Brot ca. 5 mm groß würfeln. Die Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Nacheinander die Eier, dann Quark und Käse unterrühren. Die Kräuter und Brotwürfel unterheben, kräftig mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenschale würzen. Mehl darüberstäuben und unterrühren und die Quarkmasse 30 Min. kühl ruhen lassen.

2. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Aus der Quarkmasse mit zwei Esslöffeln ca. 16 kleine Nocken formen und ins kochende Salzwasser geben. Die Hitze reduzieren und die Nocken im leicht siedenden Wasser in 10-15 Min. gar ziehen lassen.