

Rezept

Quarkbällchen mit Aprikosensauce

Ein Rezept von Quarkbällchen mit Aprikosensauce, am 02.04.2023

Zutaten

300 g Aprikosen	1 EL brauner Zucker
1 Stück unbehandelte Zitronenschale	1 Saftorange
40 g Walnusskerne	2 EL weiche Butter
250 g Magerquark	70 g feiner Grieß
1 Ei	1/4 TL Zimtpulver
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 276 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce die Aprikosen waschen, halbieren und die Steine entfernen. Die Früchte mit 2 EL Wasser, Zucker und Zitronenschale zum Kochen bringen. 7 Min. leicht kochen.
2. Die Orange auspressen. Die Aprikosen und den Orangensaft mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Aprikosensauce durch ein Sieb streichen.
3. Die Walnüsse hacken. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen und die Nüsse darin unter Rühren anrösten.
4. Für die Quarkbällchen mit dem Handrührgerät den Quark, Grieß, Ei, 1 EL weiche Butter, Zimt und eine Prise Salz zu einer glatten Masse rühren. Mit feuchten Händen aus der Quarkmasse kleine Bällchen formen.
5. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Quarkbällchen darin ca. 10 Min. ziehen lassen.
6. Die Bällchen mit dem Schaumlöffel aus dem Topf heben und portionsweise mit Aprikosensauce anrichten. Mit den gerösteten Walnüssen bestreuen.