

## Rezept

# Quarkknödel mit Erdbeersauce

Ein Rezept von Quarkknödel mit Erdbeersauce, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Magerquark	<b>50 g</b> weiche Butter
<b>50 g</b> Zucker	<b>2</b> Eigelb
<b>1 TL</b> gemahlene Vanille	<b>1 Prise</b> Salz
<b>130 g</b> Grieß	<b>50 g</b> Vollkorn-Weizenmehl
<b>400 g</b> Erdbeeren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 295 kcal, 10 g F, 15 g EW, 34 g KH

## Zubereitung

1. Den Quark in ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb geben, ausdrücken und abtropfen lassen. Inzwischen die weiche Butter und 30 g Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Die Eigelbe dazugeben und unterrühren, bis sie sich vollständig mit der Butter-Zucker-Mischung verbunden haben. Quark, ½ TL Vanille und 1 Prise Salz hinzufügen, dann Grieß und Mehl unterrühren.
2. Erdbeeren waschen, von den Stielansätzen befreien und halbieren. Die Hälften mit 1 EL Zucker in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.
3. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Mit zwei angefeuchteten Esslöffeln aus der Quarkmasse 18 Nocken formen. Diese ins kochende Salzwasser gleiten lassen und zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze in 10-15 Min. gar sieden lassen.
4. Restlichen Zucker (1 EL) und übrige Vanille (½ TL) in einem Schälchen mischen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen. Je drei Knödel auf einen Dessertteller geben und mit Vanillezucker bestreuen. Die Erdbeersauce rundherum verteilen.