

## Rezept

# Wurzelgemüse-Bouillon mit Meerrettich-Quark-Nockerl

Ein Rezept von Wurzelgemüse-Bouillon mit Meerrettich-Quark-Nockerl, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>120 g</b> Magerquark	<b>2 EL</b> Meerrettich (aus dem Glas)
<b>1</b> Eigelb	<b>3 EL</b> Mehl
Salz	Pfeffer
<b>1 kleine</b> Rote Bete	<b>1</b> Möhre
<b>1</b> Petersilienwurzel	<b>1/2 Stange</b> Lauch
<b>750 ml</b> kräftige Rinder-, Geflügel oder Gemüsebrühe	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 110 kcal

## Zubereitung

1. Für die Nocken den Quark mit Meerrettich, Eigelb und Mehl in einer Schüssel glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mithilfe von zwei Esslöffeln Nocken abstechen, die Nocken in siedendes Salzwasser geben und darin ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen Rote Bete, Möhre und Petersilienwurzel putzen und schälen. Den Lauch putzen, der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Das Gemüse in feine Streifen schneiden.
3. Die Brühe in einem Topf aufkochen, die Gemüsestreifen dazugeben und darin 2-3 Min. ziehen lassen. Die Brühe eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Gemüsestreifen in tiefe Teller geben.
4. Die Nocken mit einer Schaumkelle aus dem Salzwasser nehmen, kurz abtropfen lassen und in die heiße Bouillon geben. Sofort servieren.