

## Rezept

# Wurzelgemüsebouillon mit Kräuter-Topfen-Nockerln

Ein Rezept von Wurzelgemüsebouillon mit Kräuter-Topfen-Nockerln, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>50 g</b> gemischte Garten- und Wiesenkräuter	<b>1/2 Bund</b> Schnittlauch
<b>125 g</b> Topfen (Quark; Magerstufe)	Salz
<b>1</b> Eigelb	<b>3 EL</b> Mehl
Pfeffer	<b>1</b> Karotte
<b>1</b> Petersilienwurzel	<b>150 g</b> Sellerie
<b>1/2 Stange</b> Lauch	<b>3/4 l</b> kräftige Fleisch-, Geflügeloder Gemüsebrühe

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Kräuter abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Gehackte Kräuter mit dem Topfen in einen hohen Becher geben und mit einem Mixstab fein pürieren. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.
2. Kräuter-Topfen-Mischung mit Eigelb und Mehl glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse mithilfe von zwei Esslöffeln Nocken abstechen, diese in siedendes Salzwasser geben, die Temperatur zurückschalten und die Nocken ca. 10-12 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!).
3. Inzwischen Gemüse schälen und in feine Streifen schneiden bzw. hobeln. Brühe aufkochen, Gemüsestreifen hineingeben und 4-5 Minuten darin kochen lassen. Suppe eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit den Gemüsestreifen in tiefe Teller verteilen. Nocken mit einem Schaumlöffel aus dem Salzwasser heben, kurz abtropfen lassen und in der heißen Bouillon servieren.