RESTE REZEPTE

Käseknödel

Ein Rezept von unserer Mitarbeiterin im Team Ernährung Tanja Lotz

Zutaten (für 4 Personen):

250 g Quark
300 g Käse nach Wahl oder Vorrat, auch verschiedene Sorten
200 g Mehl
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat

nach Geschmack Kräuter, z.B. Petersilie

Zubereitung:

Den Käse reiben. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer festen Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wer möchte, kann die Masse zusätzlich mit gehackten Kräutern, wie z.B. Petersilie, verfeinern. Acht bis zehn gleichgroße Knödel formen und in siedendem Wasser gar ziehen lassen, bis diese oben schwimmen.

Käseknödel schmecken sehr gut auf Tomatenragout oder Mangoldgemüse. Die Knödel können nach Belieben auch mit zerlassener Butter, etwas geriebenem Käse und Salat serviert werden.

LANDESVEREINIGUNG MILCH HESSEN

© 2020 Landesvereinigung Milch Hessen e.V. • www.milchhessen.de