

Gruyère-Klösschen an Tomatensauce (4 Personen)

1 l Gemüsebouillon (aus Würfeln)
200 g Gruyère, gerieben
200 g Griess
3 Eier
100 g Magerquark
1 Bund Schnittlauch, gehackt

Sauce:

30 g Butter
2 Knoblauchzehen, gehackt
1/2 l passierte Tomaten
Pfeffer und Salz
1 Bund Basilikum, in Streifen

Die Gemüsebouillon aufkochen. Gruyère, Griess, Eier, Quark und Schnittlauch zu einer glatten Masse verrühren. Mit zwei Suppenlöffeln Klösse ausstechen und in der Bouillon etwa 40 Minuten ziehen lassen (nie kochen lassen). Unterdessen den Knoblauch in der Butter dünsten, die Tomaten dazugeben und kurz aufkochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und vor dem Servieren die Basilikumstreifen beifügen. Die Klösschen aus der Bouillon nehmen und auf vier Teller verteilen. Mit etwas Tomatensauce umgiessen. Restliche Sauce separat dazu servieren.

