

HASELNUSS-QUARKKLÖSSCHEN IM SPINATRAHMSÜPPCHEN

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Für 4 Personen

80 g Magerquark, gut abgetropft
30 g geriebene Haselnüsse
70 g Weissbrotbrösmeli
3 Eigelb
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Suppe:

½ Zwiebel, gehackt
Butter zum Dämpfen
2 ½ EL Mehl
7,5 dl Bouillon
1 dl Rahm
250 g Spinat
50 g Bärlauch
Salz, Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

- 1 Quark, Nüsse, Brotbrösmeli und Eigelb mischen, würzen. 20 Minuten ruhen lassen.
 - 2 Aus der Quarkmasse Klösschen formen, in Salzwasser pochieren. Herausheben, auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Warm stellen.
 - 3 Für die Suppe Zwiebeln in Butter andämpfen. Mehl darüberstäuben, Bouillon dazugiessen, 10 Minuten köcheln lassen. Rahm beifügen.
 - 4 Spinat und Bärlauch rüsten, in feine Streifen schneiden und dazugeben. Suppe aufkochen, würzen.
 - 5 Die Suppe anrichten, die Klösschen hineinlegen.
- Klösschen mit Sbrinz bestreuen und gratinieren.
Als Dessert: Klösschen in Zimtzucker wenden und zu einem Rhabarberkompott servieren.

