

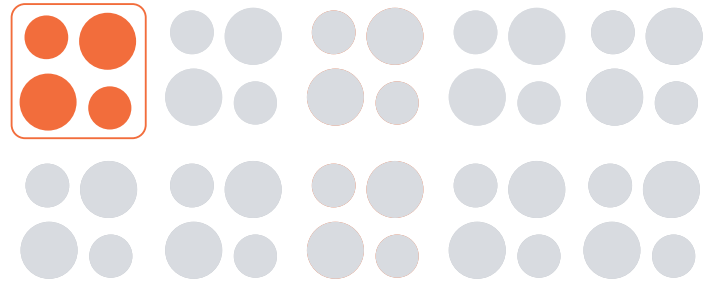
# ZUTATEN



Salat:  
6 - 8 Tomaten (je nach Grösse)  
1 grosse Zwiebel  
180 g Sauerrahm  
0,5 Bund Peterli oder Basilikum  
Salz und Pfeffer

Klöße:  
500 g Magerquark  
300 g Rahmquark  
2 Eigelb  
2 Eiweiss  
100 g Mehl  
1 grosse Prise Salz  
Öl zum Anbraten

Zutaten für 4 Personen



Ein "Gellingt-garantiert"-Rezept von Rische Gorajek

## POLNISCHE QUARK-KLÖSSE (KLUSKI) MIT TOMATENSALAT

### Zubereitung

1. Mager- und Rahmquark in einer grossen Schüssel vermengen. Zwei Eigelb dazugeben sowie eine grosse Prise Salz und alles gut vermischen. (Salz vor dem Eiweiss dazugeben = Masse wird gelber).
2. Eiweiss steif schlagen und unterheben. 100 g Mehl vorsichtig dazugeben, alles zu einem leichten Teig verrühren.
3. Wasser in grosser Pfanne zum Kochen bringen. Teig mit Esslöffeln zu Klößen formen und in Wasser geben. Die Kluskis abschöpfen, sobald sie obenauf schwimmen. Auskühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit Tomaten in Scheiben schneiden. Zwiebel und Kräuter (Peterli oder Basilikum) hacken und über die Tomaten verteilen. Zum Schluss Sauerrahm-Kleckse darüber geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Kluski in Bratpfanne beidseitig hellbraun braten. Mit Tomatensalat servieren.

### Varianten:

Warme Beilage: Tomaten mit Sauerrahm, Zwiebeln und Kräutern im Ofen gratinieren. Oder je nach Saison andere Gemüsebeilage wählen. Kluski gibt es wie Knödel auch in einer süssen Ausführung. Im Frühling passt ein Erdbeer-Kompott ausgezeichnet dazu.

[waskochen.ch](http://waskochen.ch)

# ZUBEREITUNG