

# Quarkknödel mit Petersilie und gebräunter Butter

Bio Kochbox KW 22



# Quarkknödel mit Petersilie und gebräunter Butter



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

250 g Quark  
1 Ei  
Petersilie

## Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer  
2 EL Butter  
80 g Mehl

## Zubereitung:

Der Quark wird mit Ei, Mehl und fein gehackter Petersilie zu einem weichen Teig verarbeitet, der mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt wird. Daraus werden kleine Knödel geformt, die in leicht siedendem Wasser gar ziehen, bis sie an die Oberfläche steigen. In der Zwischenzeit wird Butter in einer Pfanne erhitzt, bis sie leicht bräunt und ein nussiges Aroma entwickelt. Die fertigen Knödel werden darin geschwenkt und direkt serviert, wodurch sie außen leicht aromatisch werden und innen schön weich bleiben.