

Quarkknödel

Zutaten

250 g Quark
1 Prise Salz
1 Ei
200-250 g Mehl (nach Belieben einen Teil des Mehls durch Grieß oder Mutschelmehl ersetzen)
1 Msp. Weinsteinbackpulver
50 g Butter
Zimtzucker
Zwetschgenkompott

Zubereitung

Einen großen Topf mit Wasser und $\frac{1}{4}$ TL Salz zum Kochen bringen. Inzwischen Quark mit Salz und Ei glatt rühren. Dann das Mehl mit Backpulver unterrühren.

Einen Esslöffel ins kochende Wasser tauchen, Teig abstechen, zu einem Knödel formen und in das kochende Wasser geben. Der ergibt 10 bis 12 Knödel, je nach Größe. Die Knödel 15-20 Minuten ganz leicht kochen lassen.

Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser nehmen, abtropfen lassen und auf einer Platte anrichten. Mit zerlassener Butter und Zimtzucker oder mit Zwetschgenkompott servieren.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

