



RINDSUPPE MIT QUARK-GRIESS-NOCKERLN



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Liter Rindsbouillon, klar

2 EL Schnittlauch, gehackt

FÜR DIE GRIESSNOCKEN

150 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Magerquark

150 g Weizengriess, fein

2 Eigelb

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Griessnocken: Ungekühltes QimiQ Rahm-Basis glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben, gut vermischen und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
3. Am nächsten Tag kleine Nocken ausstechen und in der nicht kochenden Rindsbouillon ca. 15 Minuten ziehen lassen.
4. Die Suppe mit Schnittlauch garniert servieren.