



# 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.