



# NOUGAT-GRIESS-KNÖDEL IM PISTAZIENMANTEL



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis

**250 ml** Milch

**80 g** Butter

**120 g** Zucker

**2 g** Zitronenschale, gerieben

**200 g** Weizengriess

**2** Ei(er)

**150 g** Nougat, gewürfelt

**120 g** Pistazien, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit Milch, Butter, Zucker und geriebener Zitronenschale aufkochen.
2. Weizengriess einrühren und quellen lassen.
3. Die Griessmasse etwas abkühlen lassen und die Eier einrühren.
4. Knödel aus der Griessmasse formen, dabei je 1 Nougatwürfel in die Mitte drücken.
5. Knödel in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten kochen und anschließend in geriebenen Pistazien wälzen.