



QUARK-RÜEBLI-KNÖDEL MIT LAUCHRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KNÖDEL

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Magerquark

1 Ei(er)

150 g Rüebli, fein gerieben

3 EL Paniermehl

Salz

Kardamom, gemahlen

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

400 g Lauch, in feine Streifen geschnitten

Butter, zum Anbraten

1 EL Weissmehl

200 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Knödel ungekühltes QimiQ glatt rühren. Magerquark, Ei, Rüebli, Paniermehl, Salz und Kardamom dazumischen. (Falls die Masse zu weich ist, noch etwas Paniermehl untermischen).
2. Aus der Masse Knödel formen und in heissem Salzwasser gar ziehen lassen.
3. Für die Sauce den Lauch in Butter glasig dünsten. Mit Mehl stauben. Bouillon aufgiessen, würzen und kurz aufkochen. Mit kaltem QimiQ verfeinern.