



TOPFEN-KAROTTEN-KNÖDEL MIT RAHMLAUCH



QimiQ VORTEILE

- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Cremige Konsistenz
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KNÖDEL

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Magertopfen / Quark

1 Ei(er)

150 g Karotte(n), fein gerieben

3 EL Semmelbrösel

Salz

Kardamom, gemahlen

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Sahne-Basis

300 g Lauch, in feine Streifen geschnitten

Butter, zum Anbraten

100 ml Klare Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Knödel ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Ei, Karotten, Semmelbrösel, Salz und Kardamom dazumischen. (Falls die Masse zu weich ist, noch etwas Semmelbrösel untermischen).
2. Aus der Masse Knödel formen und in heißem Salzwasser gar ziehen lassen.
3. Für den Rahmlauch, den Lauch in Butter glasig dünsten. Mit Suppe und QimiQ Saucenbasis aufgießen, würzen und kurz aufkochen lassen.