



# RINDSUPPE MIT TOPFEN-GRIESS-NOCKERLN



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**1 Liter** Rindsuppe, klar

**2 EL** Schnittlauch, gehackt

## FÜR DIE GRIESSNOCKERLN

**150 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**150 g** Magertopfen / Quark

**150 g** Weizengrieß, fein

**2** Eigelb

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

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