TOPFEN-KAROTTEN-KNÖDEL MIT LAUCHRAHMSAUCE

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

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

125 g	QimiQ Classic, gekühlt
400 g	Lauch, in feine Streifen geschnitten
	Butter, zum Anbraten
1 EL	Mehl
200 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 die Sauce: Lauch in Butter glasig dünsten. Mit Mehl stauben. Suppe aufgießen, würzen und kurz aufkochen. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.