



# 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.