



RINDSUPPE MIT TOPFEN-GRIESS-NOCKERLN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

2 Liter Rindsuppe, klar

4 EL Schnittlauch, gehackt

FÜR DIE GRIESSNOCKERLN

300 g QimiQ Classic, ungekühlt

300 g Magertopfen / Quark

300 g Weizengrieß, fein

4 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.