



Bärlauch - Quark- Nocken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " } });
```

Das beliebte Grundrezept, „fluffig leicht“ passt zu Vielem

Zutaten

- 120 g abgetropften Bio-Quark
- 1 Eigelb
- 10 g weiche Butter
- 20 g Mehl, gesiebt
- 8 Bärlauch Blätter, fein geschnitten
- Etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Butter mit dem Eigelb verrühren, das gesiebte Mehl dazu geben, dann den Quark unterheben, salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen .Zuletzt folgen die geschnittenen Bärlauch Blätter.

Schritt3

Mit 2 Teelöffel gleichmäßige Nocken formen und in siedendem Salzwasser geben, ca. 10 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Rezeptart: Klare Suppen, Suppeneinlagen **Tags:** eigelb, grundrezept, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baerlauch-quark-nocken/>