

Erdbeer-Quarkknödel mit Pistazienbröseln



- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Frühsommerzeit, Erdbeerzeit - versuchen Sie doch einmal diese köstlichen Erdbeer-Quarkknödel mit Pistazienbröseln. Der kleine Aufwand lohnt sich wirklich für diese zuckersüße Naschfreude. Im Mai beginnt die heimische Saison der aromatischen Frucht, die botanisch gesehen eigentlich zu den Nussfrüchten zählt. Vorteile der deutschen Erdbeeren sind die kurzen Transportwege und oftmals schadstofffreieren Belastung. Da Erdbeeren besonders empfindlich sind, verarbeitet man sie idealerweise zeitnah. Zu den Erdbeer-Quarkknödeln passt wunderbar eine fluffige Sabayon, eine aromatische Vanillesauce oder Erbeermark.

Zutaten

- Für die Knödelmasse:
- 250 g Bio-Quark, gut ausgedrückt
- 30 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker

- 125 g gesiebttes Mehl
- 1 ganzes Ei
- 60 g weiche Butter
- 2 EL Zitronensaft und etwas Abrieb
- 8 - 10 gleichmäßig große Erdbeeren
- 3 EL Semmelbrösel
- 50 g Butter
- 2 Tl Zucker für die Schmelze
- Etwas Puderzucker zum bestäuben
- 1 EL Pistazien, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Erdbeeren putzen, waschen und auf Küchentuch ablaufen lassen, Kurz für 10 min. ins Tiefkühlfach stellen, anfrieren, damit der Teig nicht zu feucht wird.

Schritt3

Die Erdbeer-Quarkknödel:

Schritt4

Den Zucker zusammen mit der Butter, Vanillezucker und Ei in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer schaumig schlagen. Anschließend Mehl darüber sieben und Quark unterheben.

Schritt5

Die glatte Masse mit feuchten Händen zu einer Rolle formen und in 8 - 10 Stücke schneiden. Das Stück in der Mitte eindrücken und jeweils 1 leicht angefrorene Erdbeere in die Mitte setzen. Zu glatten Knödeln formen.

Schritt6

In sprudelnd-kochendes Salzwasser geben und ca. 10 min. leise sieden lassen, bis sie schließlich oben schwimmen.

Schritt7

In der Zwischenzeit ausreichend Butter in einer Stielpfanne erhitzen, die Semmelbrösel goldbraun rösten. 2 Tl Zucker und Pistazien dazugeben und karamellisieren. Die Knödel mit einer Schaumkelle heraus nehmen, ablaufen lassen und zu den Semmelbröseln in der Pfanne geben, schwenken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die „geschmelzten“ Erdbeer - Quarkknödel mit Puderzucker bestreuen und auf Vanillesabayon, Vanillesoße oder mit Rhabarber-Erdbeerkompott zu Tisch geben.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** einfach köstlich, erdbeeren, frühlommerlich, quark

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-quarkknoedel/>