



# Käse - Sesamklößchen

- **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' : '' });
```

Fleischlos, für leckere Gemüsesuppen oder Eintöpfe

## Zutaten

- 75 g Gouda, gerieben
- 40 g Butter
- 1 Eigelb
- 40 g Weizenmehl 1050
- 2 gehäufte EL Sesam
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Gouda, Butter, und das Eigelb und Mehl mit dem Schneebesen des Handrührgerätes vermischen, mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

### Schritt2

Den Sesam in einer Pfanne leicht anrösten und unter die Masse mengen.

### Schritt3

Mit feuchten Händen kleine Klößchen formen und in die nicht mehr kochende Gemüsesuppe geben, ca. 5 min. ziehen lassen.

**Rezeptart:** Suppeneinlagen **Tags:** butter, eigelb, fleischlos, gouda, sesam

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaese-sesamkloesschen/>