



# Pistazien - Quarknocken auf Vanille - Erdbeeren

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, stimmig, fruchtig, unwiderstehlich lecker

## Zutaten

- Für die Vanille Erdbeeren:
- 400 - 500 g Erdbeeren
- Saft von ½ Limette
- Mark einer ausgekratzten Vanilleschote
- Etwas Zucker nach eigenem Geschmack und Reifegrad der Erdbeeren.
- Für die Pistazien-Quarknocken:
- 60 g Butter
- 100 g Zucker,
- 1 Ei
- 500 g gut abgetropfter Bioquark
- 100 g geriebenes Toastbrot
- 50 g gehackte Pistazienkerne
- Etwas gestoßener Nusskrokant aus dem Supermarkt
- 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pistazien - Quarknocken:

### Schritt2

Zunächst die Pistazien in einer Stielpfanne ohne Fett etwas anrösten, danach grob hacken.

### **Schritt3**

Die Butter mit dem Zucker und dem Ei intensiv schaumig rühren, nach und nach den trockenen Quark, das geriebene Toastbrot und die Pistazien unter heben. Ca.10 - 15 min. quellen, ruhen lassen.

### **Schritt4**

Mit feuchten Händen und einem feuchten Esslöffel, schöne, gleichmäßige Nocken formen und direkt für 4 - 5 min. in siedendes, keinesfalls stark kochendes Salzwasser geben.

### **Schritt5**

Danach mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, auf Küchentrepp kurz ablaufen lassen.

### **Schritt6**

Die Vanille Erdbeeren:

### **Schritt7**

Den Zucker mit dem Limettensaft mischen, etwas Abrieb und das Vanillemark dazu geben.

### **Schritt8**

Die Erdbeeren putzen, waschen, halbieren oder vierteln, zum Ansatz geben, mengen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Die Nocken in Nusskrokant wälzen; den Erdbeersalat auf einem schönen, großen Dessertteller „mittig“ anrichten. Jeweils 2 Nocken obenauf placieren. Alles mit einem Zitronenmelisse Blättchen garniert servieren.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** einfach gemacht, fruchtig, saisonal, stimmig, vanille erdbeeren

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pistazien-quarknocken-auf-vanille-erdbeeren/>