

Quarkknödel mit Erdbeeren

Zutaten | 4 Portionen

200 g	Altbackene Brötchen
200 g	Magerquark
100 g	Butter, zimmerwarm
50 g	Zucker
1	Ei
1	Eigelb
1	Vanilleschote
500 g	Erdbeeren
75 g	Puderzucker
½	Limette
	Salz
	Puderzucker zum Bestäuben
	nach Wunsch Minzblätter oder Nüsse

Zubereitungszeit: 15 Min., Wartezeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Das Äußere der Brötchen fein abreiben und beiseitestellen. Das Brötcheninnere klein würfeln.
- Quark in ein sauberes Tuch geben und auspressen.
- 50 g Butter und Zucker mit dem Rührbesen des Handrührgeräts schaumig rühren.
- Ei und Eigelb unterrühren.
- Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herauskratzen und dazugeben.
- Den Quark unter die Masse rühren und die Brötchenwürfel untermischen.
- Zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
- Den Saft der Limette auspressen und mit einem Drittel der Beeren und Puderzucker fein pürieren.
- Die restlichen Erdbeeren untermischen.
- Aus der Quarkmasse mit angefeuchteten Händen tischtennisballgroße Knödel formen und portionsweise in leicht siedendem Salzwasser ca. 10 Min. ziehen lassen.

- Übrige Butter aufschäumen, mit beiseitegestellten Brötchenbröseln mischen.
- Die Knödel herausnehmen, abtropfen lassen, in der Bröselbutter wälzen und mit Puderzucker bestäuben.
- Die Erdbeeren auf einem Teller verteilen und die Quarkknödel daraufsetzen.
- Nach Belieben die Minzblätter zerzupfen oder die Nüsse hacken und darüberstreuen.

Tipp:

Übrig gebliebene Erdbeeren einfach mit etwas Milch oder Joghurt pürieren und so einen leckeren und gesunden Smoothie genießen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 307 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
579 kcal	25.4 g	72.7 g	15.6 g	373.0 mg