

Quarkknöpfli

Quarkknöpfli

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Menu: [17.1.2018](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten 4 Personen

250 g Magerquark

4 Eier

1 KL Salz

Pfeffer

Muskat

250 g Mehl

2 EL Wasser

0.5 EL Salz

Butter

Zubereitung:

Magerquark, Eier und Gewürze gut vermischen, Mehl dazugeben.

Teig klopfen, bis er glatt ist und Blasen wirft.

Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Wasser aufkochen und salzen

Teig durch Knöpflesieb streichen. Sobald die Knöpfli an die Oberfläche steigen, sofort mit der Schaumkelle herausheben, in kaltem Wasser abschrecken und beiseitestellen

In der Bratpfanne mit Butter erwärmen und leicht anbraten.