

Quarknocken mit Bärlauch

Kategorien: Teigware, Kräuter

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Magerquark, gut abgetropft
100	Gramm	Parmesan, frisch gerieben
4		Eier
3	Essl.	Bärlauchpesto
100	Gramm	Mehl
100	Gramm	Grieß
		Salz, Pfeffer
		Fett, für die Form
250	Gramm	Roquefort
50	Gramm	Butter
1	Handvoll	Bärlauch

Anleitung:

1. Den Magerquark mit dem Parmesan in einer Schüssel verrühren. Die Eier mit dem Bärlauchpesto unterrühren.

2. Mehl und Grieß löffelweise unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse zugedeckt 30 Minuten zum Quellen in den Kühlschrank stellen.

3. Backofen auf 200° vorheizen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Von der Masse Nocken abstechen und 5 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen und in eine gefettete Gratinform legen.

4. Den Roquefort zerbröckeln und zusammen mit der Butter auf den Nocken verteilen. 15 Minuten überbacken. Mit dem frischen Bärlauch garnieren.

Tipp: Bärlauchpesto machen Sie so: 100 g gut gewaschenen und abgetropften Bärlauch sehr fein hacken. Mit 1 TL Salz und 100 ml Olivenöl vermischen und in ein verschließbares Glas füllen.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann