

Hefe-Quark-Knöpfe



250 g Mehl
1 Trockenhefe
1 P. Zucker
1/2 TL Salz
250 g Magerquark
2 Eier

Alle Zutaten sollten zimmerwarm sein.

Zu einem glatten Teig verkneten,
30 Min. warm stellen

1 Topf Wasser
Brühe

zum Kochen bringen, mit
gut abschmecken.

Vier daumendicke Rollen formen.
Mit einem Messer/ Spätzleschaber/Palette
in **1 cm** große Stücke schneiden.
In die kochende Brühe legen.
10 Min. ziehen lassen.
Abgießen, abtropfen lassen

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Eine Auflaufform mit
fetten, die Knöpfe einfüllen, mit

Olivenöl

2 EL Olivenöl

ca.100g geriebenem Käse mischen

Ca. 15 Min überbacken. Mit

fein geschnittener Petersilie anrichten.

Dazu schmeckt Tomatensoße:

1 fein gehackte Zwiebel

in

2 EL Olivenöl

andünsten.

300-400 g klein geschnittene Tomaten

oder 1 Dose Tomaten

1 kl. geraspelte Petersilienwurzel

1 Lorbeerblatt

zugeben.

10 min ohne Deckel einköcheln lassen,

mit

Salz, Pfeffer, Brühe

abschmecken.