

Grüne Käseklößchen

- aus der Lombardei -



Vorbereitungen:

- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- In einem großen Topf mit Deckel

2 l Wasser, 2 TL Salz

2 gepresste Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

aufkochen, ausschalten.

Nocken-Masse:

1 Zwiebel

fein schneiden, in
glasig dünsten.

2 EL Olivenöl

600 g TK Spinatwürfel

zugeben, bei schwacher Hitze
auftauen. Dabei soll der Spinat
nicht heiß werden.

150 g Quark 20 %

50 g geriebenem Käse

(z.B. Parmesan)

2 Eier

abtropfen lassen, mit dem Spinat und
mischen.

Salz, Pfeffer,

etwas Muskat

200 g Mehl

einrühren, mit

gut abschmecken. Nach und nach
einarbeiten und zu einem glatten Teig
rühren.

Brühe wieder zum Kochen bringen.

Mit 2 EL Nocken abstechen und in die kochende Brühe legen.

Die Temperatur verringern, dass die Nocken nicht kochen.

So lange ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen, abtropfen lassen
und in eine Auflaufform geben.

2 EL Olivenöl

darüber träufeln, mit

50 g ger. Käse

bestreuen, mit

geviertelten Cocktail-Tomaten dekorieren.

Ca. 5-10 Min in den Backofen, ESH: 2
Sofort servieren.