

Käseknödel



Das brauchst du für 6 Leute



300 g Quark, 300 g geriebenen Käse, 200 g Mehl, 2 Eier, Salz, Muskat, Mehl für die Hände



Waage, 3 Schüsseln zum Vorbereiten, Schüssel zum Mixen, Mixer, großen Topf für 4 l kochendes Wasser, Essteller, Esslöffel

So wird's gemacht

- 1 Vorbereitung:** Wiege und messe alle Zutaten ab und stelle sie bereit.
- 2** Gib Quark, Käse, Mehl und Eier in eine Schüssel.
- 3** Verrühre alles zusammen mit einem Mixer zu einem glatten Teig.
- 4** Schmecke mit Salz und Muskat ab.
- 5** Bringe 4 l Wasser in dem großen Topf zum Kochen.
- 6** Forme mit den bemehlten Händen kleine Knödel, lege sie auf einen Teller.
- 7** Lege die Knödel auf einen Essteller und gib sie in das kochende Wasser.
- 8** Lass die Knödel so lange im Wasser, bis sie oben schwimmen.
- 9** Nimm die Knödel mit einem Essteller aus dem Wasser heraus und verteile sie auf 4 Teller.
- 10 Tipp:** Die Knödel schmecken besonders lecker mit Tomatensoße.