



Quarkknödel mit Nougat-Füllung



Zutaten

Menge

500 g	Speisequark (20% Fett i. Tr.)
7 EL	Semmelbrösel
4 EL	Gries
3 EL	Zucker
1 EL	Öl
	Salz
200 g	Nougat
2 EL	gemahlene Haselnüsse
2 EL	Butter
1 Prise	Zimt

Rezeptinfo

Zutaten für 4-6 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 45 Min. Kühlzeit

pro Portion: 2695 kJ, 643 kcal, 73,6 g Kohlenhydrate, 23,2 g Eiweiß, 30,1 g Fett, 34,1 mg Cholesterin, 4,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

Zubereitung

Süß trifft auf noch süßer: Diese kleinen Quarkknödel mit einer himmlischen Füllung aus Nougat sind echtes Soulfood. In der Pfanne werden die leckeren Knödel noch mit Haselnüssen, Semmelbröseln und Zimt gold-braun gebraten. Und so easy geht's:

Step 1:

Den Quark in ein mit reichlich Küchenpapier ausgelegtes Sieb geben und mindestens 2 Stunden abtropfen lassen.

Step 2:

Den abgetropften Quark mit 3 EL Semmelbröseln, Gries, 2 EL Zucker, Öl und einer Prise Salz vermischen und ca. 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Wenn der Teig anschließend immer noch zu nass ist, kannst du einfach noch einen Esslöffel Semmelbrösel mehr dazu geben.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du den Nougat in Würfel schneiden.

Step 4:

Nun mit nassen Händen einen flachen Fladen in der Hand formen, in die Mitte ein Stück Nougat geben und den Teig ohne Lücken schließen. Die Knödel in siedendes Salzwasser geben und ca. 7 Minuten ziehen lassen.

Step 5:

Die restlichen Semmelbrösel zusammen mit den Haselnüssen, der Butter, Zimt und einem EL Zucker in einer kleinen Pfanne bräunen. Die fertigen Knödel kannst du nun aus dem Wasser heben und in den Bröseln wenden.