



# Bärlauch - Quark- Nocken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " } });
```

Das beliebte Grundrezept, „fluffig leicht“ passt zu Vielem

## Zutaten

- 120 g abgetropften Bio-Quark
- 1 Eigelb
- 10 g weiche Butter
- 20 g Mehl, gesiebt
- 8 Bärlauch Blätter, fein geschnitten
- Etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Butter mit dem Eigelb verrühren, das gesiebte Mehl dazu geben, dann den Quark unterheben, salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen .Zuletzt folgen die geschnittenen Bärlauch Blätter.

### Schritt3

Mit 2 Teelöffel gleichmäßige Nocken formen und in siedendem Salzwasser geben, ca. 10 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

**Rezeptart:** Klare Suppen, Suppeneinlagen **Tags:** eigelb, grundrezept, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baerlauch-quark-nocken/>