



Käse - Sesamklößchen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5 ', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, für leckere Gemüsesuppen oder Eintöpfe

Zutaten

- 75 g Gouda, gerieben
- 40 g Butter
- 1 Eigelb
- 40 g Weizenmehl 1050
- 2 gehäufte EL Sesam
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Den Gouda, Butter, und das Eigelb und Mehl mit dem Schneebesen des Handrührgerätes vermischen, mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Schritt2

Den Sesam in einer Pfanne leicht anrösten und unter die Masse mengen.

Schritt3

Mit feuchten Händen kleine Klößchen formen und in die nicht mehr kochende Gemüsesuppe geben, ca. 5 min. ziehen lassen.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** butter, eigelb, fleischlos, gouda, sesam

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaese-sesamkloesschen/>