

Servietten-Knödel

150 ml Milch 125 g Quark, ausgepresst 1/2 EL Crème-fraîche 200 g Toastbrot
1 Ei Salz, Pfeffer, Muskat

Milch, Quark und Crème-fraîche in einer Schüssel glatt rühren. Das Toastbrot in grobe Würfel schneiden, unter die Masse rühren und für eine halbe Stunde ziehen lassen. Das Ei trennen. Aus dem Eiweiß Eischnee schlagen und das Eigelb unter die Masse arbeiten. Das aufgeschlagene Eiweiß unter die aufgeweichten Brotwürfel heben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Hilfe von Klarsichtfolie und Alufolie Rollen mit einem Durchmesser von 3 cm formen und diese in einen Topf mit fast kochendem Wasser für ca. 30 Minuten pochieren. Nach dem Pochieren die Knödel kalt stellen, später die Scheiben in Butterschmalz goldgelb anbraten.

NN