



Grünkohl-Quark-Klößchen

Für 6 Personen

- | | |
|-------------------------|---|
| 50 g Walnusskerne | in grobe Stückchen hacken. |
| 500 g frischen Grünkohl | waschen und putzen. Die Blätter von den dicken Mittelrippen streifen oder schneiden und in Salzwasser bei starker Hitze ca. 10 min offen sprudelnd kochen, dann abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Mit den Händen gut ausdrücken und fein hacken. |
| ½ Bd. Petersilie | waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. |
| 100 g Bergkäse | fein reiben. |
| 250 g Magerquark | mit dem Grünkohl, der Petersilie, dem Käse und |
| 2 Eiern | und |
| 100 g Mehl | gründlich verrühren, dann leicht mit |
| Salz + Pfeffer | würzen. |
| | In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. |
| | Mithilfe von 2 Teelöffeln Klößchen von der Quarkmasse abstechen, in das siedende Wasser gleiten lassen und ca. 10 min ziehen lassen (am besten zuerst einen Probeknödel machen). |
| 100 g Butter | schmelzen und mit je |
| 1 TL Paprikapulver | edelsüß und rosenscharf und |
| Salz | verrühren. |
| | Die Klößchen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Auf warmen Tellern mit der Paprikabutter beträufeln mit den Walnusskernen betreuen und heiß servieren. |
| | Dazu passt Ackersalat. |

