

Quarkklößchensuppe

Caritas-Altenheim St. Elisabeth, Gaimersheim

Zutaten

20 g Butter
4 EL Milch
100 g Quark
1 Ei
50 g Semmelbrösel
Salz
Petersilie
1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe

Zubereitung

Butter in heißer Milch erhitzen, mit Quark vermischen und restliche Zutaten dazugeben, Teig 5 Min. ruhen lassen.
Kleine Kugeln formen oder kleine Klößchen abstechen und in die kochende Brühe geben.

Garzeit

15 Minuten ziehen lassen

Tipp

mit Schnittlauch anrichten