

INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



Kräuterklöße in Pilz-Gemüse-Soße

Zutaten:

Klöße:

- 150 g Zwiebeln, fein gehackt
- 20 g Butter
- 3 Bund Kräuter wie z. B. Bärlauch, Dill, Petersilie, Kerbel..., in feine Streifen geschnitten
- 500 g Magerquark
- 75 g Schmand
- 150 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

Gemüesoße:

- 2 EL Olivenöl
- 100 g rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 1 Lauchstange in Ringe geschnitten
- 1 rote Paprikaschote in Streifen geschnitten
- 250 g Champignons oder Kräuterseitlinge in Scheiben
- 250 ml Gemüsebrühe
- 75 g Schmand
- ½ Zitrone ausgepresst
- 2 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Klöße

- Zwiebeln in Butter fast gar dünsten, Kräuter zugeben und kurz mitdünsten, auskühlen lassen.
- Übrige Zutaten verrühren, Zwiebel-Kräuter-Mischung gut untermischen.
- 10 Min. ruhen lassen, mit feuchten Händen 12 Klöße formen.
- In einem weiten Topf Wasser erhitzen, salzen, Klöße einlegen und 12 Minuten ziehen lassen – nicht kochen.

Gemüesoße

- Zwiebeln in Öl andünsten, das übrige Gemüse und die Pilze zugeben und unter Rühren mitdünsten.
- Gemüsebrühe zugeben, würzen und das Gemüse bissfest garen.
- Schmand und Zitronensaft zugeben und kurz aufkochen.

Tipps:

- Aus dem Kloßteig kleine Nocken formen, garen wie oben beschrieben und in einen Gemüseeintopf nach dessen Fertigstellung einlegen.
- Die Klöße passen auch gut zu einer fruchtigen Tomatensoße.

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel