

Quark-Spätzli



«In meiner Küche gebe ich jeden Tag das Beste. Das heisst für mich auch, von einem tollen Produkt bis auf den letzten Resten alles zu verwerten. Tischlein deck dich lehrt uns grossen Respekt gegenüber Nahrung. Darum ist es mir eine Freude, dieses tolle Projekt zu unterstützen.»

Jann Hoffmann | Restaurant Café Boy, Zürich | www.cafeboy.ch

Quark-Spätzli

(Für 4 Personen)

Zutaten

- 200 g Weissmehl
- 3 Eier
- 100 g Magerquark
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 dl Gemüsebouillon
- ½ dl Vollrahm

Zubereitung

- Eier aufschlagen und mit Quark gut vermischen
- Mehl in eine Schüssel geben, würzen und mit Eiern und Quark zu einem geschmeidigen Teig schlagen, bis er Blasen wirft
- Vom Holzbrett oder mit einem Spätzlisieb Teig in siedendes Salzwasser schaben
- Aufkochen und **1 Min.** ziehen lassen
- In einer zweiten Pfanne Bouillon und Rahm kurz zusammen aufkochen, Spätzli begeben und sofort servieren

Speziell



Die Quarkspätzli können natürlich auch einfach in Butter angebraten werden.

Anrichten



Als Beilage zu Wildgerichten
z. B. Quarkspätzli, Hirschkraut, pochierte
Birne mit Preiselbeeren und Rosenkohl.

Guten Appetit!

