



## Quark Gnocchi an Tomatensauce

Quark Gnocchi sind delikat und vielseitig. Angerichtet auf einer Tomatensauce oder einfach an einer mit Kräutern gewürzten Buttersauce geben sie zusammen mit einem Salat eine feine Hauptmahlzeit. Genauso gut sind sie als Beilage zu einem Fleisch- oder Gemüsegericht. Dabei ist die Zubereitung gar nicht so aufwändig.

Sie können gut vorbereitet werden und sie lassen sich sogar einfrieren und kurz angetaut in heissem Wasser erneut erhitzen.

### Zutaten (3 - 4 Portionen)

250g Quark halbfett  
2 grosse Eier  
100g Mehl  
50g Hartweizengriess  
30g Butter  
50g Sbrinz gerieben  
5g Salz (1 TL)  
Muskatnuss

### Zubereitung

Eier und Quark vermischen. Mehl und Hartweizengriess mit dem Schwingbesen unterrühren. Mit Salz und wenig Muskatnuss würzen. Sbrinz unterrühren. Butter schmelzen und leicht bräunen lassen und zum Schluss unter die Gnocchi-Masse rühren und den weichen Teig 1 Stunde ruhen lassen.

Gnocchimasse in einen Spritzsack ohne eingesetzte Tülle füllen und in leicht kochendes Salzwasser pressen, dabei die Gnocchis direkt am Spritzsack zu ca. 1,5cm dicken Gnocchis abschneiden und ins Wasser fallen lassen. Das Messer häufig ins Salzwasser tauchen, so bleibt die Gnocchi-Masse nicht am Messer kleben. Die Gnocchis steigen

nach ca. 3-4 Minuten an die Oberfläche, danach noch ca. 1 Minute ziehen lassen und mit einer Schaumkelle herausheben.

Die Gnocchis können direkt angerichtet werden. Man kann sie aber auch in einer flachen Schüssel auskühlen lassen und abgedeckt auch über Nacht im Kühlschrank lagern und nachher nochmals im heissen Wasser ziehen lassen (bis sie wieder an die Oberfläche steigen). Sie können aber auch in der Bratpfanne in Butter leicht angebraten werden oder im Ofen gratiniert werden.





*... nun mit dem Messer abschneiden*

