

# Käseknödel

4-6 Portionen



## Zutaten

300 g Quark, 300 g geriebener Käse, 200 g Mehl, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl für die Hände

## Utensilien

Waage, Rührschüssel, Handmixer, Topf, Teller oder Schneidebrett, Schöpflöffel

## Zubereitung

- 1 Gib Quark, Käse, Mehl und Eier in eine Rührschüssel
- 2 Verrühre die Zutaten mit dem Handmixer zu einem glatten Teig.
- 3 Schmecke mit Salz, Pfeffer und Muskat ab
- 4 Bringe ca. 4 l Wasser in einem großen Topf zum Kochen.
- 5 Forme mit bemehlten Händen kleine Knödel aus der Teigmasse und sammle sie auf einem Teller oder Schneidebrett.
- 6 Lege die Knödel auf den Schöpflöffel und lass sie dann ins kochende Wasser fallen.
- 7 Lasse die Knödel so lange kochen, bis sie oben an der Wasseroberfläche schwimmen. Nimm sie dann mit dem Schöpflöffel raus und verteile sie auf 4-6 Tellern.

Tipp:  
Zu den Knödeln  
schmeckt gut eine  
Tomaten- oder  
Spinatsoße.

