

Süße Quark-Klößchen mit Himbeeren und Erdbeeren

Für 2 Personen

100 g Erdbeeren	100 g Himbeeren	3 EL Grieß
1 EL Mehl	1 Ei	250 g Schichtkäse
3 EL Butter	4 EL Paniermehl	Puderzucker

Das Ei aufschlagen und mit dem Grieß, dem Mehl und dem Schichtkäse zu einer glatten Masse verrühren und etwas quellen lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, leicht salzen und dann die Hitze verringern. Aus der Quark-Grieß-Masse kleine Klößchen formen und im siedenden Wasser etwa acht Minuten ziehen lassen. Anschließend aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Paniermehl darin anrösten. Die Quarkklößchen in dem Paniermehl wenden und etwas mitrösten lassen. Die Erdbeeren vom Grün befreien. Die Quarkklößchen mit Puderzucker bestreuen, mit den Erdbeeren und den Himbeeren garnieren und servieren.

Elke Wagner am 30. September 2010