

## Gebratenes Quark-Schnitzel

### Für 2 Portionen

150 g Quark	2 Eigelbe	1 TL Speisestärke
5 EL Semmelbrösel	1 Zitrone	4 Zweige Thymian
50 g Butter	Salz, Pfeffer	

Den Quark in ein Tuch geben und gut ausdrücken, anschließend in einer Schüssel mit den Eigelben und der Stärke mischen. Etwa drei Esslöffel Semmelbrösel zugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Teig sollte eine Konsistenz wie dickes Kartoffelpüree haben. Von der Quarkmasse kleine Portionen abnehmen und zu runden Talern oder Nocken formen, in den restlichen Semmelbröseln wälzen und kurz andrücken. Dann zusammen mit Thymian und Zitronenschale in einer Pfanne mit aufschäumender Butter, bei mittlerer Hitze, ringsum goldbraun braten. (Falls die Masse nicht zusammenhält, etwas mehr Semmelbrösel oder Stärke in den Teig mischen.)

Alexander Herrmann am 03. Juni 2014