

Quark- Bärlauchnocken auf Tomatenragout



Zutaten für 4 Personen

500 g Quark
100 g geriebener Parmesan
4 Eier
3 EL Bärlauchpesto (es geht auch anderes Pesto)
100 g Mehl
100 g Grieß
Salz, Pfeffer, Muskat
400 g Tomaten, enthäutet und gewürfelt
1 Zwiebel gewürfelt
ein paar Bärlauchblätter in Streifen geschnitten

Zubereitung

Alle Zutaten (bis auf Tomaten und Zwiebeln) in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren, den Grieß 30 Min quellen lassen.

Die Masse mit zwei Esslöffeln zu Nocken ausstechen und in leicht kochendem Salzwasser 12 Min gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Tomaten und Zwiebeln in Olivenöl anbraten und abschmecken.

In Streifen geschnittenen Bärlauch zugeben und die Nocken auf den Tomaten servieren.
Mit geriebenem Käse garnieren.

Rezept von Kleines Haus Linum