

Tomatenessenz an Quarknockerl

Zutaten:

8 Tomaten

Salz, Pfeffer, Wasser, Zucker

120g Quark

1 Eigelb

10g Butter

2 EL Mehl

1 Bund Suppengemüse

1 feuchtes Tuch, 1 Fleischerhaken

Knoblauch



Zubereitung:

Tomaten vierteln. Tomatenstücke mit etwas Wasser in einen Mixer geben, gut durchmischen und nach Belieben würzen. Ein feuchtes Tuch über einen offenen Topf legen und die Tomatenmasse in das Tuch hineingeben. Die vier Enden des Tuches zubinden, oder die vier Enden an einen Fleischerhaken ca. 30 Zentimeter über den offenen Topf hängen. Die Tomatenessenz tropft dann nach und nach aus dem Tuch.

Quarknocken:

Quark, Eigelb, Mehl und Butter miteinander gut vermengen. Einen Probekloß abstechen und in heißes Wasser geben, wenn dieser nicht ausflockt ist die Konsistenz richtig. Zur Seite stellen. Nun das Suppengemüse als Einlage nach Form und Belieben kleinschneiden. Sobald Sie genügend Tomatenessenz in Ihrem Topf haben, erhitzen und abschmecken. Die Quarknocken einlegen, nach zehn Minuten sind diese in etwa fertig.