



Gebratene Quarkklöße mit Salat und Radieschen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	3 St.
Quark 20 % Fett i.Tr.	800 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	
Weizenmehl, Type 405	100 g
Öl	3 EL
Salat-Mix	300 g
Radieschen	1 Bund
Schnittlauch, frisch	10 g
Crème fraîche	4 EL
Essig	1 EL
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Sieb, Salatschleuder, Küchenkrepp

1. Für die Klöße einen breiten Topf mit ca. 2 l Wasser zum Sieden bringen. Zwei Eier trennen und den Quark mit den Eigelben und dem dritten Ei verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Eiklar mit Salz steif schlagen und ebenfalls unter den Quark heben.
3. Mehl fein sieben und locker unter den Teig arbeiten. Mit einem Esslöffel den Teig abstechen, zu Klößen formen und diese in das siedende Wasser geben. Am besten dafür den Löffel vorher mit Wasser befeuchten. Sobald die Klöße an der Oberfläche schwimmen, diese etwa 5 Min. ziehen lassen.
4. Klöße abschöpfen, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Klöße ca. 2 Min. goldbraun anbraten. Dabei vorsichtig mit dem Löffel wenden.
5. Radieschen waschen, Wurzelenden entfernen und in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe scheiden.
6. In einer Schüssel Crème fraîche mit 2 EL Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und dem Schnittlauch zu einem Dressing verrühren. Salat-Mix und Radieschen in die Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen. Salat mit gebratenen Quarkklößen auf Teller verteilen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	393 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	16 g