




# Gebratene Quarkklöße mit Kopfsalat



 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	6 EL
Pflücksalat	600 g
Radieschen	1 Bund
Frühlingszwiebeln	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 Eszlöffel 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. Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Radieschen und Frühlingszwiebel waschen, Wurzelenden entfernen und in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.

6. In einer Schüssel Crème fraîche mit 2 EL Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und dem Schnittlauch zu einem Dressing verrühren. Salat und Radieschen in die Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen. Salat mit Klößen auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	480 kcal		
Kohlenhydrate	38 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	31 g	Fette	23 g