



Quarknocken mit Vanillebröseln und Erdbeersalat



Zutaten für vier Personen

Quarknocken

60 g Semmelbrösel
50 g weiche Butter
250 g Quark
1 Ei
40 g Mehl
30 g Zucker
Abrieb einer Zitrone

Erdbeersalat

6 EL natives Olivenöl extra
3 EL Semmelbrösel
Mark einer Vanilleschote
etwas Zucker
250 g vollreife Erdbeeren
frische Minze



Zubereitung

Butter mit Quark, Zucker, Ei und dem Zitronenabrieb verrühren.
Anschließend die Semmelbrösel und das Mehl mit einem Kochlöffel unterheben. Die Masse ca. 20 Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen, die Hälfte der Menge pürieren, die restlichen Erdbeeren vierteln und unter die pürierten Erdbeeren mischen. Zum Schluss die Minze in feine Streifen schneiden und unterheben.

Von der Quarkmasse in der Hand kleine Nocken formen, in leicht gesalzenem Wasser aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Olivenöl in einer kleinen Pfanne erwärmen, etwas Zucker, das Vanillemark und die Semmelbrösel unterrühren.

Die warmen Quarknocken auf dem Erdbeersalat anrichten und mit den Vanillebröseln bestreuen.



Viele weitere Rezepte für die mediterrane Küche finden Sie in den Kochbüchern von Gerald Wüchner:

- „Mediterrane Küche – Genuss & Chance für Ihr Herz“, die neueste Auflage mit neuen Rezepten
- „Salat & Co.“ mit insgesamt 52 Salatrezepten, eines für jede Woche im Jahr

Die Kochbücher sind erhältlich über die Internetseite der [Deutschen Herzstiftung](https://www.herzstiftung.de) oder in allen Cafeterien der ANregiomed-Kliniken.