

Kräuter-Lauch-Suppe mit Quarknocken und Nusscrumble

VORBEREITEN

60
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Suppe

2 Zwiebeln
300 g Kartoffeln
1 Stange Lauch
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch
1 Bund Sauerampfer
1/4 Bund Kerbel
2 Zweig(e) Majoran
1 Zweig(e) Liebstöckel
2 Esslöffel Pflanzenöl
150 ml Weißwein
200 g Schlagsahne
800 ml Gemüsebrühe
Pfeffer
Bad Reichenhaller Edles Alpensalz Bergkräuter
2 Esslöffel Creme Fraiche

Für die Quarknocken

1/2 Bund Schnittlauch
100 g altbackenes Brot (ohne Rinde)
60 g weiche Butter
2 Eier
250 g Magerquark
2 Esslöffel geriebener Pecorino

1/2 Teelöffel Schale einer Bio-Zitrone
3 Esslöffel Mehl
Bad Reichenhaller Edles Alpensalz Bergkräuter
Pfeffer

Für den Nusscrumble

100 g Haselnuskerne
1 Esslöffel Butter
1/4 Teelöffel Edles Bad Reichenhaller Alpensalz
Bergkräuter
1 Prise(n) Zucker

Wie deine Suppe so grün wird, wie diese? Nimm so viele frische Kräuter, wie du schnippeln kannst. Mit heißer Brühe und einem Schuss Sahne verwandeln sich Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Sauerampfer, Majoran und Liebstöckel in knallig-cremiges Suppenglück. Für den perfekten Löffel sorgen fluffige Quarknocken, gerösteter Nusscrumble und Alpensalz mit würzigen Bergkräutern on top.

- 1 -

Für die Quarknocken Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden. Brot in ca. 5 mm große Würfel schneiden.

- 2 -

Butter mit einem Handrührgerät cremig rühren. Eier, Quark und Pecorino nach und nach unterrühren. Kräuter und Brotwürfel dazugeben, mit Edlem Alpensalz Bergkräuter, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken. Mehl sieben und unterrühren. Quarkmasse kaltstellen und 30 Minuten ruhen lassen.

- 3 -

Für die Suppe Zwiebeln und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Kräuter-Lauch-Suppe mit Quarknocken und Nusscrumble

Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Kerbel, Majoran und Liebstöckel waschen, trockentupfen und grob hacken.

- 4 -

Öl in einem Topf erhitzen. Porree, Zwiebel und Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten andünsten. Mit Weißwein ablöschen, mit Sahne und Brühe aufgießen. 15–20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

- 5 -

Für die Nocken in einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Quarkmasse mit Hilfe zweier Teelöffel kleine Nocken formen und ins kochende Salzwasser geben. Hitze reduzieren und die Nocken im leicht siedenden Wasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

- 6 -

Gehackte Kräuter, bis auf einige zum Garnieren, in die Suppe geben. Mit einem Stand- oder Stabmixer fein pürieren. Mit Edlem Alpensalz Bergkräuter und Pfeffer abschmecken.

- 7 -

Für den Nusscrumble Haselnusskerne grob hacken. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze 1 Minute anrösten und Butter dazugeben. Edles Alpensalz Bergkräuter und Zucker unterrühren. Alles 2-3 Minuten in der Butter weiter rösten, bis die Nüsse goldbraun sind. Crumble von der Hitze nehmen und abkühlen lassen.

- 8 -

Heiße Suppe mit Quarknocken servieren. Mit Nusscrumble, frischen Kräutern, Creme Fraiche und Edlem Alpensalz Bergkräuter garnieren.