



Cafébar Restaurant Lounge

Quark-Spätzli

ZUTATEN

500 g Mehl

500 g Magerquark

6 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

- Mehl, Magerquark und Eier miteinander verrühren, bis ein elastischer Teig entsteht
- Etwa 30 Minuten kühl stellen
- Teig durch ein Spätzli- oder Knöpfli-Sieb in siedendes Wasser streichen
- Aufkochen und abschöpfen