

## Couscous-Klößchen



### EINKAUFSZETTEL

Für die Klößchen (für 4 Personen):

- 🍷 500g Quark
- 🍷 100g Couscous (gekocht)
- 🍷 50g Semmelbrösel
- 🍷 2 Eier
- 🍷 1 Knoblauchzehe
- 🍷 60g Butter (weich)
- 🍷 Salz und Pfeffer
- 🍷 etwas Butter zum Anbraten

Verfeinerung:

- 🍷 Sauerrahm
- 🍷 geriebener Käse
- 🍷 Gemüse nach Belieben (z. B. Tomaten, Sellerie, Gurken)
- 🍷 Rucola
- 🍷 Gemüsesuppe

### ZUBEREITUNG

1. Couscous nach Packungsangabe kochen.
2. Weiche Butter mit Semmelbröseln und zerdrückten Knoblauch vermischen.
3. Eier und Quark dazugeben und weiterrühren.
4. Zum Schluss den Couscous untermischen und die Masse etwa 15 Minuten ruhen lassen.
5. Die Masse kann nun mit zwei Esslöffeln zu Klößchen geformt und in Butter angebraten werden. Dabei gut festdrücken, damit die Klößchen nicht auseinanderfallen.

