Quark-Gnocchi *(für 4 Personen)*

Zutaten

1 Zwiebel, gehackt
1 Bund Petersilie, gehackt
Je 1 Esslöffel frischer Rosmarin, Oregano, Basilikum, gehackt
1 Esslöffel Butter oder Margarine

250 g Quark
2 Eier
50 g geriebener Parmesan
¼ - 1 Teelöffel Salz
1 Messerspitze Muskat
Pfeffer
120 - 160 g Mehl (siehe Hinweis)

Salzwasser

Vorbereiten

Zwiebeln und Kräuter in der warmen Butter/Margarine andämpfen.
Dann in eine Schüssel geben.

Teig

Restliche Zutaten der Reihe nach unter die Kräuter-Masse mischen.
Ca. 1/2 Std zugedeckt stehen lassen, damit die Masse fester wird.

Formen

Mit zwei Esslöffeln, welche immer wieder in kaltes Wasser getaucht werden, die Gnocchi formen.

Garen

Die Gnocchi direkt in das leise siedende, gesalzene Wasser geben und portionenweise darin ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Servieren

Abgetropft in einer vorgewärmten Schüssel zugedeckt warm halten, z.B. im temperierten Backofen.
Jede Gnocchi-Portion mit etwas Parmesan bestreuen.

Hinweis

Benötigte Mehlmengen:

- *120 g mit Magerquark,*
- *140 g mit Halbfettquark,*
- *160 g mit Rahmquark.*