

März – Aktion!



Buchweizenknöpfe

200g Buchweizen ganz in
200 ml Gemüsebrühe

15 Min. kochen.

15 Min. nachquellen dann
abkühlen lassen.

Anschließen

100 g Quark
Majoran, Petersilie, Salz, Muskat zugeben.

5 EL Mehl (wenn nötig auch mehr)

Knöpfe formen oder abstehen und 15 Min. in kochendes
Salzwasser ziehen lassen.

Lecker als Beilage oder mit Gemüse!