

Quarknocken mit Mangold

200 g Mangold

150 g geriebener Bergkäse

250 g Magerquark

2 Eier

2 El Semmelbrösel

100 g Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat

1-2 Zwiebeln

100 g roher Schinken

Mangold grob hacken und ca. 4 Minuten in Olivenöl andünsten. Abkühlen lassen, fein hacken. 100 g Käse, Quark, Eier, Semmelbrösel und Mehl verrühren und kräftig würzen. Mangold untermischen und 15 Minuten kaltstellen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem kleinen Löffel Nocken aus der Quarkmasse formen und in das leicht siedende Wasser gleiten lassen. Nocken ca. 5 Minuten gar ziehen lassen. Inzwischen Backofen auf 200 Grad vorheizen und Zwiebelringe in einer Pfanne goldgelb anbraten. Quarknocken mit einem Schaumlöffel aus dem Salzwasser schöpfen und in eine gefettete Auflaufform geben. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Den Schinken in dünnen Scheiben über die Nocken legen. Das Ganze 10 Minuten im Backofen überbacken und anschließend mit den Röstzwiebeln bestreut servieren.