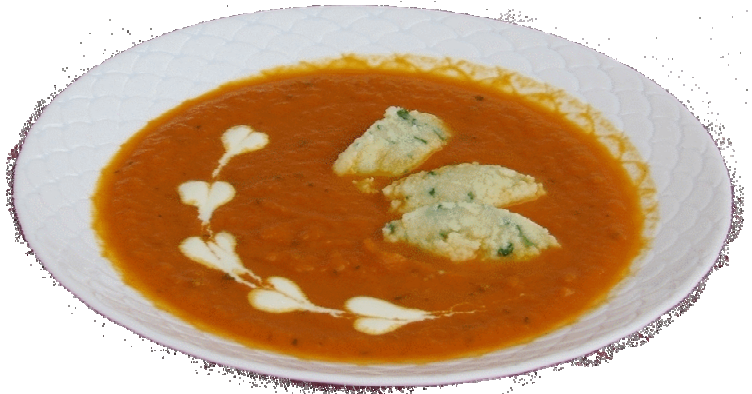


# Tomatisierte Möhren-Suppe mit Kräuter-Nockerl

## Zutaten Suppe:

300g Möhren  
1 Zwiebel  
250 g Tomaten  
3 EL Butter  
Salz  
Pfeffer  
3/4 Liter Gemüsebrühe  
Basilikum oder Petersilie; gehackt  
80 g Sahne  
Doppelrahmfrischkäse.



## Zutaten Nockerl:

500 g Quark  
180 g Grieß  
2 Eier  
Salz  
ein Hauch Muskat  
Kräuter nach Geschmack ( Petersilie , Bärlauch oder Giersch)  
1 Msp. Backpulver.

## Zubereitung der Suppe:

Möhren in Scheiben schneide, Zwiebeln hacken, in Butter anbraten, Möhren dazugeben. Mit Brühe auffüllen, mit Pfeffer und Salz würzen. Weichkochen und mixen. Mit Sahne verfeinern, auf Teller geben mit einen Klecks Frischkäse, Kräutern und Nockerl servieren.

## Zubereitung der Nockerl:

Eier, Salz, Kräuter gut verrühren, Quark untermischen, Grieß und Backpulver mischen und in die Masse geben.  
Ca 20 Min. stehen lassen. Nockerl aus dem Teig formen und in kochendem Salzwasser 10 - 15 Min. ziehen lassen