



[Drucken](#)

Geflügelbrühe mit Quarkspätzle



Zutaten für 4 Personen

- 3 Eier
- 100 g bayer. Quark (20 %)
- 150 g Mehl
- 1 Hähnchenbrustfilet (ca. 200 g)
- 1 EL bayer. Butterschmalz
- 1 l Geflügelbrühe
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 Kirschtomaten
- Pfeffer, Salz, Muskat

Zubereitung:

1. Eier und Quark verrühren und mit dem Mehl zu einem homogenen Teig verarbeiten, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Den Teig 20 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Quarkteig mit dem Spätzlehobel in das kochende Wasser reiben. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit der Schaumkelle abschöpfen und in kaltem Wasser abschrecken. So lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
2. Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne ca. 10 Min. auf der Hautseite braten, umdrehen und 2 Min. fertig braten. Hähnchenbrustfilet auf einem Teller kurz ruhen lassen. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und vierteln.
3. Hähnchenbrustfilet in dünne Scheiben schneiden und mit den Spätzle auf die Suppenteller oder -tassen verteilen. Die Geflügelbrühe aufkochen, abschmecken und über Spätzle und Fleisch gießen. Mit Schnittlauch und Kirschtomaten garnieren.

Tipp: Die etwas leichteren Quarkspätzle eignen sich besonders gut, um traditionelle Spätzlegerichte behutsam zu modernisieren. Bestes Beispiel sind Käsespätzle.