

# Brot-Klößchen in heller Kräutersoße

(10 Kinderportionen)

Menge	Zutat
Für die Klößchen:	
150 g	Vollkornbrot (ca. 3 Scheiben)
1	Kleine Zwiebel, fein gewürfelt
50 g	Käse, gerieben
150 g	Magerquark
50 g	Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen
	Paprikapulver „edelsüß“, schwarzer Pfeffer
Für die Kräutersoße:	
50 g	Dinkelvollkornmehl
400 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Milch
2-3 EL	Frische Kräuter (z. B. Kresse, Petersilie, Schnittlauch), fein gehakt

## So wird's gemacht:

- Brot in kleine Würfel schneiden und mit allen anderen Zutaten zu einer homogenen Masse vermengen; daraus 10 Klößchen (oder 20 kleinere) formen.
- Für die Kräutersoße Mehl in einer Pfanne oder einem Topf leicht anrösten, Flüssigkeiten angießen und mit einem Schneebesen glattrühren.
- Soße unter Rühren aufkochen; Kräuter untermengen.
- Dann die Klößchen ca. 5 Minuten in der Soße gar ziehen lassen und servieren.

## Tipps zur Zubereitung:

Anstelle der Kräuter eignen sich auch Kapern (ca. 60 g Abtropfgewicht).

Dieses Gericht wird durch eine Beilage wie Kartoffeln oder Naturreis und eine Rohkost komplett.

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Langer Hof 6  
38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de  
E-Mail: kitavernetzung@vzniedersachsen.de  
Tel.: 0531 618310-31

verbraucherzentrale

Niedersachsen