

### Zutaten

für 4-10 Portionen:

250g Semmelknödelmasse  
60g Käse, gerieben  
80g Magerquark  
1 TL Senf, mittelscharf  
2 EL Petersilie  
100g roher Schinken oder Speck in Scheiben  
80g Broccoli, kleine Röschen oder Cornichos /Gewürzgurken)

### Zubereitung:

Die Semmelknödelmasse, den geriebenen Käse, Magerquark und Senf miteinander vermengen, etwas Masse auf die Schinken oder Speckscheiben verteilen, die Broccoliröschen oder Cornichos aufsetzen und wie einen Strudel zusammenrollen. Im gelochten Garbehälter 4 Minuten bei 100°C dämpfen.

Tipp: Je nach Käsesorte wird die Krokette milder bzw. würziger!

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen**

Ihre

**Küchenwerkstatt- Garf**

