



Benötigte Zutaten

500 g	Premium Topfen grob
750 g	Erdäpfel gekocht und kalt
4	Zwiebeln
2	Eier
2 EL	Mehl
1 EL	Majoran frisch
300 g	Schinken in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
3 EL	Butterschmalz
	Salz, Pfeffer

Erdäpfelnockerl mit grobem Topfen, Zwiebel und Schinken

Deftige Hausmannskost

Anleitung

1. Gekochte, kalte Erdäpfel schälen, grob reiben und salzen. Mit Mehl und Ei binden, dann rasten lassen.
2. Danach mit zwei Esslöffel die Nockerl formen und auf beiden Seiten in wenig Butterschmalz oder Öl braten.
3. Nun den Zwiebel schälen und grob blättrig schneiden. Dann den Schinken würfelig schneiden, beides in Schmalz anrösten und mit dem zerbröckelten Topfen über die heißen Erdäpfelnockerl geben.
4. Danach kurz umrühren, mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und mit gehacktem Majoran bestreuen



Ein Rezept der:
AMA Marketing