



Benötigte Zutaten

250 g	Premium Topfen 20%
50 g	Premium Sauerrahm
70 g	Grieß
1	Ei
1	Eigelb
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss

Topfnockerl als Suppeneinlage

Leicht zu Machen und sehr preiswert

Anleitung

Zubereitung

1. Alle Zutaten zusammenrühren und ca. 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
2. Nockerl formen, in leicht siedendes Wasser einkochen.
3. 1/4 Liter kaltes Wasser hinzugeben, nochmals aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Die Topfnockerl eignen sich als Einlage für Tomatensuppe, Gemüsesuppe oder Rindsuppe.

Tipp: Diese Topfnockerlmasse lässt sich mit verschiedenen, natürlichen Aromen oder Kräutern wie z.B. Bärlauch, Basilikum, Petersilie, Walnüsse oder Pistazien ergänzen.



Ein Rezept der:
AMA Marketing