Gebackene Topfen-Couscous-Nockerl

Kann auch als Süßspeise gegessen werden

Anleitung

1. Zuerst den Topfen, mit Couscous, Eier, Brösel, Gewürze und Butter vermischen und 15 Minuten rasten lassen.

2. Dann mit 2 Esslöffel Nockerl formen und ins kochende Salzwasser geben, Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten ziehen lassen

3. Anschließend Nockerl herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in der Pfanne leicht mit heißem Fett schwenken. Mit Salat und Rahm servieren.

Benötigte Zutaten

500 g	Premium Topfen (40%)
100 g	Couscous
50 g	Semmelbrösel
2	Eier
	Salz, Pfeffer
1	Knoblauchzehe (zerdrückt)
60 g	Premium Teebutter
	Fett zum Ausbacken

Ein Rezept der:
AMA Marketing