



## Topfenockerl als Suppeneinlage

Leicht zu Machen und sehr preiswert

### Anleitung

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

### Benötigte Zutaten

250 g Topfen 20%

50 g Sauerrahm

70 g Grieß

1 Ei

1 Eigelb

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

### Tipp

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



Ein Rezept der:  
AMA Marketing