



Benötigte Zutaten

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

Topfenockerl als Suppeneinlage

Leicht zu Machen und sehr preiswert

Anleitung

Zubereitung

1. Alle Zutaten zusammenrühren.
2. Ca. 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
3. Nockerl formen.
4. In leicht siedendes Wasser einkochen.
5. 1/4 Liter kaltes Wasser hinzugeben.
6. Nochmals aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
7. Die Topfenockerl eignen sich als Einlage für Tomatenessenz, Gemüsesuppe oder Rindsuppe.
8. TIPP: Diese Topfenockerlmasse lässt sich mit verschiedenen, natürlichen Aromen oder Kräutern wie z.B. Bärlauch, Basilikum, Petersilie, Walnüsse oder Pistazien ergänzen.

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 Tomatenessenz, Gemüsesuppe oder Rindsuppe.

Tipp

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

SalzburgMilch



Ein Rezept der:
AMA Marketing