

Topfennockerl von Brigitte



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Topfen / Quark	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Semmelbrösel / Paniermehl	1 EL (Esstlöffel)
Grieß	1 EL (Esstlöffel)
Weizenmehl (glatt)	1 EL (Esstlöffel)

Zubereitung:

Topfen, Grieß, Mehl, Ei, Salz kurz mit den Knethaken verrühren, Teig ca. 1/2 Stunde rasten lassen. In kochendes Wasser mit 2 Esstlöffel Nockerl formen und kurz (ca. 5 Minuten) leicht köcheln lassen.

In einer Pfanne Brösel in Butter hellbraun rösten und die fertigen Nockerl in den Brösel wälzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-27-Topfennockerl-von-Brigitte.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at