

# Topfenockerlsuppe aus der Pfaarkuchl

Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 25 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Topfen / Quark	250 g
Grieß	2 EL (Esstlöffel)
Weizenmehl (glatt)	2 EL (Esstlöffel)
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.

## Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Kochlöffel verrühren.

In kochende Rindssuppe Nockerl einlegen, 3 Minuten köcheln lassen, danach 10 Minuten ziehen lassen. TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-449-Topfenockerlsuppe-aus-der-Pfaarkuchl.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)