

Topfnockerlsuppe 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-Topfnockerlsuppe-aus-der-Pfaarkuchl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at