

TOPFEN-GRIESS-KNÖDERL

FÜR 3 PORTIONEN

KOCHZEIT CA. 20 MINUTEN

Zutaten:

1 Pkg. Topfen
1 Ei
3 EL Bio Dinkelgrieß
Butter
Semmelbrösel
Zucker

So wird's gemacht:

- Topfen, Grieß und Eidotter vermischen und etwas quellen lassen
- Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben
- In einem weiten Topf Wasser zum Kochen bringen. Mit zwei Teelöffeln aus dem Teig Nockerl formen und im siedenden Wasser 20 Minuten ziehen lassen
- Brösel in zerlassener Butter etwas bräunen, zuckern und die fertigen Nockerl darin wälzen

TIPP: Mit Marmelade oder Apfelmus servieren.