



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 250 g Austernpilze
- 250 g Topfen
- 20 g Grieß
- 1 Stk. Ei
- 10 g Mehl
- g Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Knoblauch
- Petersilie, gehackt

Mein persönlicher Tipp

Zuchtpilze werden nicht gewaschen, lediglich sauber geputzt!:

Sabine Jäger

Seminarbäuerin in Kärnten

Quellen:

- Sabine Jäger: *Privatrezept*

Topfen-Pilz-Nockerl

Zubereitung

- Pilze fein hacken und in der Pfanne kurz anbraten, Topfen mit dem Ei und Grieß vermischen, Pilze und Gewürze hinzugeben und etwa eine Stunde kaltstellen.
- Mit Esslöffel kleine Nockerln formen und in Salzwasser einkochen, wenn die Nockerln nach oben kommen sind sie fertig.
- Dazu passt Butterschmalz oder ein Kräuterjoghurdipp.

