



**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

**Topfen-Pilz-Nockerl**



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

**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 Kräuterjoghurt dip.

**Quellen:**



Sabine Jäger: *Privatrezept*