

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

500 g Topfen  
2 Stk. Eidotter  
2 Stk. Eier  
100 g Grieß  
frische Kräuter  
Salz  
Pfeffer  
Muskat, gerieben  
40 g Butter  
1 Stk. Knoblauchzehe  
2 EL geriebener Hartkäse

**Mein persönlicher Tipp**

Eine köstliche Beilage zu Fisch, Kalbfleisch-, Lamm- oder Geflügelgerichten reichen.:

**Carola Neulinger**

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage Festtagsbraten genießen wie damals*

## Kräutertopfennockerl

**Zubereitung**

- Topfen mit Eidottern, ganzen Eiern, Kräutern (vorzugsweise Estragon, Minze oder Kerbel), Grieß, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen.
- Salzwasser aufkochen.
- Aus der kalten Masse mit einem in kaltes Wasser getauchten Suppenlöffel Nocken formen, einlegen, aufkochen und anschließend 10 Minuten ziehen lassen.
- Die Nockerl mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.
- Butter erhitzen und gehackten Knoblauch beigeben.
- Die Nockerl mit brauner Butter übergießen und mit geriebenem Hartkäse bestreuen.