

#### 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

## Kräutertopfenockerl



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

#### 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 begeben.
- Die Nockerl mit brauner Butter übergießen und mit geriebenem Hartkäse bestreuen.

#### Quellen:



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage*  
*Festtagsbraten genießen wie damals*