



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

Kräutertopfennockerl



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

Quellen:



Landwirtschaftskammer
 Oberösterreich: [Kursunterlage](#)
[Festtagsbraten genießen wie damals](#)



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
 Nachhaltigkeit und
 Tourismus

LE 14-20
 Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
 Landwirtschaftsrahmen für
 die Entwicklung des
 ländlichen Raums:
 Hier investiert Europa in
 die ländlichen Gebiete

