



## Kräutertopfennockerlsuppe

---

Zutaten für 4 Personen:

*Kräutertopfennockerl:*

250 g Topfen

1 Ei

4 EL Grieß

2 EL Weizenmehl

20 g frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Salbei, Liebstöckl)

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

*Suppe:*

1,2 l klare Gemüsebrühe

4 Karotten oder

2 Hand voll Erbsen (gefroren)

Der Topfen wird mit dem Ei, dem Gries und dem Mehl glattgerührt. Die Kräuter werden fein gehackt und in die Topfenmischung hinzugefügt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Der Teig kommt für 15-20 Minuten in den Kühlschrank. In der Zwischenzeit werden die Karotten geschält und in Scheiben geschnitten. Diese dann in der Gemüsebrühe bissfest garen. Wer möchte kann die Suppe auch mit Erbsen machen. Beides dauert etwa 5-6 Minuten.

In einem separaten Topf wird Wasser erhitzt. Salz hinzufügen und aufkochen lassen. Mit zwei kleinen Löffeln formt aus dem Teig Nockerl. Diese lässt man im Salzwasser bei leicht siedenden Wasser etwa 10 Minuten gar ziehen.

Die Kräuter-Topfen-Nockerl abseihen. In die Gemüsesuppe einlegen und servieren.

