

Topfen-Kren Nockerl als Suppeneinlage

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 20 Minuten Gesamtzeit

Portionen: 6 Portionen

Zutaten:	Einheit
Topfen	250g
Eidotter	2 Stück
Mehl	6 Esslöffel
Kren aus dem Glas	4 Esslöffel
Salz, Pfeffer	



FOTO © Markus Leingruber www.spezialithek.at

Die Topfen-Kren Nockerl:

- 1) Alle Zutaten gut vermischen und zu einem glatten Teig verrühren.
- 2) Topf mit Wasser zum Kochen bringen, salzen.
- 3) Mit 2 Löffel Nockerl formen, einkochen bis diese oben schwimmen.
- 4) Die heißen Nockerl in der Suppe anrichten.



Die Rote Rüben Creme Suppe:

- 1) Rote Rüben waschen, putzen und klein schneiden.
- 2) In einem Topf mit Wasser zustellen.
- 3) Mit Salz, Pfeffer, Gemüsesalz würzen und weichkochen.
- 4) Zwiebel würfelig schneiden und mit Öl in einem Topf anrösten.
- 5) Mehl dazugeben und kurz aufschäumen lassen. Mit etwas Essig ablöschen.
- 6) Ronen mit der Suppe zugeben, pürieren und nachwürzen.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at