Kräuter Topfnudln

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Iris Zitz

Zutaten

500 G	Bauerntopfen
3	Eier
2 EL	gehackte, bereits angeschwitzte Zwiebeln
3 EL	frische oder getrocknete Kräuter
50 G	Mehl
50 G	Brösel oder Haferflocken
	Salz
	Pfeffer

etwas Butterschmalz

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit dem Mixer gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Mit einem Esslöffel Nockerl formen und in eine Pfanne mit Butterschmalz geben.
3. Zu Laibchen flachdrücken und bei nicht zu starker Hitze langsam auf beiden Seiten anbraten.

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2023

Iris Tipp: Dazu schmeckt ein winterlicher Endiviensalat oder Kürbisgemüse!