



BASILIKUMNOCKERL ALS SUPPENEINLAGE

Zutaten:

100 g Butter, 100 g Topfen, 2 Eier, 3 EL glattes Mehl, 3 EL Weizengrieß, Salz, Pfeffer, 1 Bund Basilikum

Zubereitung:

- Butter flaumig rühren, Topfen und Eier dazugeben, dann Mehl und Grieß untermischen
- mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt das fein gehackte Basilikum untermischen
- Teig 10 min rasten lassen
- Salzwasser aufkochen lassen und mit zwei Löffeln kleine Nockerl formen und ins siedende Wasser geben
- vom Herd nehmen und 10 min zugedeckt ziehen lassen

