

© Nora Novak



(Ziegen) Topfennockerl mit Erdbeer Ragout

8 Nockerl | FERTIG IN 30 MINUTEN

- Zutaten**
- 250g Ziegentopfen
 - 1 Ei
 - ca. 30g Mehl, glatt od. universal
 - 2 EL Grieß
 - (Tipp: Himmeltau Vanille Grießbrei)
 - Prise Salz

- Für das Erdbeer Ragout**
- 300g Erdbeeren
 - 1 Pck. Vanillezucker
 - Frische Orangen
Zesten nach belieben
 - 1/2 Orange

- Für die Brösel**
- 10 Stk. Butterkekse
 - 1 EL Butter
 - Prise Zimt

Mehr Rezepte
findest du auf:
▼

www.goatober.at

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und in Würfel schneiden.
Anschließend mit dem Saft einer halben Orange, Vanillezucker und etwas Orangenabrieb marinieren.
2. Die Butterkekse mit etwas Zimt entweder im Standmixer zu feinen Bröseln mixen oder mit einem Nudelwalker zerbröseln.
In einer Pfanne die Butter zergehen lassen und die Keksbrösel und eine Prise Zimt hinzufügen.
Anschließend leicht anbräunen und zur Seite stellen.
3. Für die Nockerl den Topfen mit Ei, Mehl, Grieß und einer Prise Salz zur Nockerl-Masse verarbeiten.
Einen Topf mit Wasser aufstellen und zum Sieden bringen. Anschließend mit zwei feuchten Löffeln die Nockerl formen und in das siedende Wasser gleiten lassen. Sobald die Nockerl oben schwimmen noch ca. 1 Minuten ziehen lassen, abschöpfen und in den Bröseln wälzen.
4. Die fertigen Nockerl mit dem Erdbeer Ragout anrichten.
Wer möchte kann sie mit etwas Staubzucker und geriebener Schokolade garnieren.