

# Steirische Topfennocken

Süß sind sie weithin bekannt. Hier kommt eine pikante Variante mit Zwiebeln und Schnittlauch als g'schmackige Einlage für die Rindsuppe.



4 Portionen

20 Minuten

25 Minuten

*Zutaten*

2 EL	fein gehackte Zwiebeln
1 EL	Pflanzenöl oder Butter
2 EL	Milch
120 g	griffiges Mehl
500 g	Bröseltopfen
1 EL	Petersilie, gehackt
1 EL	Schnittlauch
2	Eier
50 g	Semmelbrösel
	weißer Pfeffer
	Salz

Butterschmalz zum Herausbacken

### *Zubereitung*

Zwiebeln in Öl glasig anrösten und überkühlen lassen.

Milch und Mehl glatt rühren. Topfen, geröstete Zwiebeln, Kräuter, Eier und Brösel untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und mit einem Esslöffel kleine Häufchen von der Topfenmasse hineinsetzen. Leicht flach drücken und auf beiden Seiten hellbraun braten.

Die Topfennocken entweder in einer kräftigen Rindsuppe oder mit grünem Salat servieren.