

# TOPFENNOCKEN MIT MOHN



## ZUTATEN

10 PORTIONEN

Magerquark	500g
Mehl	200g
Eier (klein)	2
Eier	4 - 5
Salz, Mohn	

## ZUBEREITUNG

Quark mit Eiern, Mehl und Mohn verkneten. Etwa ½ Stunde ruhen lassen.  
Anschließend Nocken formen und 2-3 Minuten im kochenden Salzwasser kochen.  
Alternativ kann man auch Sesam anstelle von Mohn verwenden.

## MEIN PERSÖNLICHER TIPP

Mit brauner Butter und Parmesan servieren!