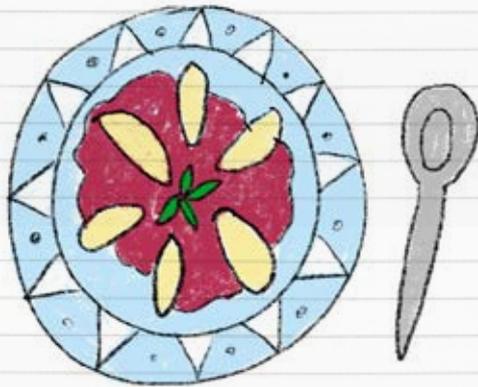


Zero-Waste Topfennockerln MIT FRISCHEN BEEREN



FÜR DIE SAUCE:

Etwas **Zucker** in einer beschichteten Pfanne karamellisieren. Mit **Johannisbeersaft** ablöschen und die **frischen Beeren** hineingeben und erwärmen. Mit **Zimt** und **etwas Zitronensaft** abschmecken und mit **Maizena** binden.

FÜR DIE NOCKERL:

Aus **250 g Topfen**, **1 Ei**, **Zitronenabrieb** und jeweils **3EL Mehl** und **Grieß** einen Teig rühren. Mit zwei Teelöffeln Nockerl formen ins kochende Salzwasser geben und bei milder Temperatur **ca. 15 Minuten** sieden lassen. Herausnehmen und in Butterbrösel wenden.

Die Beerensoße auf den Teller anrichten und die fertigen Topfennockerl daraufsetzen. Mit etwas Minze verzieren.