



Pak Choi-Topfen-Nocken

Arbeitszeit: ca. 5 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 10 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

1 Bund	Pak Choi
200 g	Topfen
1	Ei
50 g	Mehl
etwas	Salz
etwas	Muskatnuss
20 g	Parmesan
1 EL	Butter

ZUBEREITUNG

Den Pak Choi blanchieren und klein schneiden. Dann mit Topfen, Ei, Mehl, Salz und Muskatnuss vermischen und Nocken formen.

Diese für etwa ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen.

Die Butter bei niedriger Temperatur zerlassen und über die Nocken geben. Darüber noch etwas geriebenen Parmesan streuen.

VEGETARISCH | Topfgericht