



**Thausing** Naturkost  
Matzendorf 5  
A- 9064 Pischeldorf  
[www.thesing-naturkost.at](http://www.thesing-naturkost.at)



---

## **Thausing Topfenknödel**

**Zutaten/Person:** 1/ 2 kg Bauerntopfen  
ca. 15 dag Dinkelgriß  
2 Eier  
Salz  
Thausing Bio-Leinöl  
Thausing Bio-Leinfett

**Zubereitung:** Den Topfen, Griß, Eier und Salz gut miteinander verrühren und ca. 3 Stunden stehen lassen, damit der Dinkelgriß aufquellen kann. Mit nassen Händen Knödel formen und in leicht kochendes Salzwasser einkochen. Warten bis die Knödel etwas an der Oberfläche schwimmen. Mit Thausing Bio-Leinöl beträufeln, süßen und mit Kompott servieren oder, mit Thausing Bio-Leinfett abschmalzen und mit grünem Salat servieren.

Gutes Gelingen und Gesundheit  
wünscht Ihnen  
Ihr Leinölberater

Ing. Josef Horner

Sie erreichen uns unter: Tel: **0650 - 42 541 11**  
E-mail: **info@thesing-naturkost.at**  
**josef.horner@gmx.at**

**PS:** Empfehlenswert bei Krebs, besonders nach Chemotherapie, Magen-Darmerkrankungen, Diabetes mellitus und für solche, die gesund bleiben wollen!