

## **MINISTRONE “NAPOLI”**

Zutaten: Karotte  
Sellerie  
Lauch  
Zwiebel  
Tomaten  
1 Dose Pelatti  
2 Esslöffel Tomatenmark  
1 Zehe Knoblauch  
Spaghettini  
Salz  
Pfeffer

## **TOPFENKNÖDEL MIT PREISELBEEROBERS**

Zutaten: 70 g Butter  
2 Eier  
750 g Topfen  
100 g glattes Mehl  
100 g Semmelbrösel  
Vanillezucker  
Zitrone  
etwas Zucker

Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, Knödel formen und ins kochende Wasser geben.  
Kochzeit: ca. 15 - 20 Minuten

***GUTES GELINGEN!!***