



Nockerln. Das Grundrezept.

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT
CA. 30 - 45 MIN

IHR BRAUCHT FÜR DEN NOCKERLTEIG:

- 500 g Weizenmehl griffig
- 220 ml lauwarmes Wasser
- 5 Eier
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskatnuss

FÜR SCHINKEN-KÄSE-NOCKERL:

- 200 g frisch geriebener, würziger Käse
- 200 g Schinken
- 4 EL Schlagobers
- 1 große Zwiebeln
- 2-3 EL neutrales Öl oder Butter
- frische Kräuter, Salz und Pfeffer

SO GEHT'S:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Alle Zutaten für die Nockerln zu einem glatten, etwas zähen Teig verrühren und ca. 5 min rasten lassen. Danach den Teig nochmals kurz durchrühren. Den Teig durch ein Spätzlesieb portionsweise ins Wasser streichen. Einmal aufkochen lassen und abseihen. Das ganze wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Nun Zwiebel und Schinken klein schneiden und in einer großen Pfanne mit etwas Öl oder Butter anrösten. Die Nockerln, den geriebenen Käse und den Schlagobers dazu geben und gut durchmischen bis der Käse geschmolzen ist. Mit frischen Kräutern und Pfeffer würzen und servieren.