

Nockerln. Das Grundrezept.



SCHINKEN-RAHM-, SPINAT- UND EIERNOCKERL ODER
KÄSESPÄTZLE: MIT DIESEM REZEPT GELINGEN SIE ALLE.



WWW.DIRNEDERMUEHLE.AT

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 geriebenen,
würzigen Käse
200 g Schinken
4 EL Schlagobers
1 große Zwiebel
2-3 EL neutrales Öl oder
Butter
frische Kräuter, Salz und
Pfeffer



CA. 30 – 45 MIN
ZUBEREITUNGSZEIT

SO GEHT'S

- 1_ Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
- 2_ Alle Zutaten für die Nockerln zu einem glatten, etwas zähen Teig verrühren und ca. 5 min rasten lassen. Danach den Teig nochmals kurz durchrühren.
- 3_ Den Teig durch ein Spätzlesieb portionsweise ins Wasser streichen. Einmal aufkochen lassen und abseihen. Das Ganze wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
- 4_ Zwiebel und Schinken klein schneiden und in einer großen Pfanne mit etwas Öl oder Butter anrösten.
- 5_ Die Nockerln, den geriebenen Käse und das Schlagobers dazugeben. Gut durchmischen, bis der Käse geschmolzen ist.
- 6_ Mit frischen Kräutern und Pfeffer würzen. Servieren.

MEHLZEIT UND
GUTEN APPETIT WÜNSCHT
die Dirneder Mühle

TIPP

200 g junge, fein pürierte Brennnesseln sorgen für eine gesunde Extraportion Eisen im Teig, dessen Wasseranteil dafür ein wenig reduziert wird. Gewürfelter Speck ist eine würzige Alternative zum Schinken.