

## Grießnockerl mit Parmesan

Die Grießnockerl mit Parmesan sind eine perfekte Suppeneinlage. Das Rezept für die luftig leichten Nockerl ist einfach zum Nachkochen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 55 min



### Zutaten

60 g	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Eiklar
125 g	<a href="#">Grieß</a>
10 g	<a href="#">Parmesan</a> (gerieben)
1 Messerspitze	Mehl
	Salz
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)

### Zubereitung

1. Für die **Grießnockerl mit Parmesan** die Butter erwärmen. Das Eidotter hinzugeben und schaumig rühren. Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen.
2. Das Eiklar zu Schnee schlagen, zusammen mit dem Grieß, geriebenen Parmesan und Mehl in die Masse einrühren. In den Kühlschrank stellen und etwa 30 Minuten rasten lassen.
3. Salzwasser zum Kochen bringen.
4. Aus der Masse mit zwei Esslöffeln Nockerln formen und im leicht kochendem Wasser zirka 8-10 Minuten ziehen lassen.

### Tipp

Die Grießnockerl mit Parmesan eignen sich auch sehr gut zum Einfrieren. Egal ob roh oder als gekocht. Vor dem Verwenden im Kühlschrank auftauen und im kochendem Wasser garen.