

# Kasnockerln

Die Kasnockerln sind eine beliebte österreichische Hausmannskost. Mit diesem klassischen Rezept gelingen die traditionellen Nockerln bestimmt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

300 g	Semmelwürfel (Knödelbrot)
250 ml	Milch
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
50 g	<a href="#">Butter</a>
350 g	Bergkäse
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 EL	Mehl
60 g	Lauch (fein geschnitten)
2 EL	Öl
	<a href="#">Salz</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
50 g	<a href="#">Parmesan</a> (gehobelt)
4 EL	Schnittlauch

## Zubereitung

1. Für die **Kasnockerln** die Milch erwärmen und über die Semmelwürfel gießen. Die fein gehackte Zwiebel in erhitzter Butter andünsten. Den Bergkäse klein würfeln. Den Lauch putzen und fein zerhacken.
2. Zwiebeln, Lauch und Käse zu den Semmelwürfeln geben, Mehl, Eier, Öl und Salz zur Masse mischen und zu einem festen Teig kneten.

3. Mit nassen Händen zu Nockerl formen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, herausnehmen und abtropfen lassen.
4. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Kasnockerln darin schwenken und mit Schnittlauch und Parmesan bestreuen.

## **Tipp**

Zu den köstlichen Kasnockerln einen Grazer Krauthäuptel-Salat mit Kürbiskernöl servieren.