

KasnockerIn

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.	Zwiebel
50 g	<u>Butter</u>
350 g	Bergkäse
4 Stk.	<u>Eier</u>
2 EL	Mehl
60 g	Lauch (fein geschnitten)
2 EL	ÖI
	Salz
2 EL	<u>Butter</u>
50 g	Parmesan (gehobelt)
4 EL	Schnittlauch

Zubereitung

- 1. Für die **KasnockerIn** 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.