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.	Zwiebel
50 g	Butter
350 g	Bergkäse
4 Stk.	Eier
2 EL	Mehl
60 g	Lauch (fein geschnitten)
2 EL	Öl
	Salz
2 EL	Butter
50 g	Parmesan (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.