Köstliche Käsenockerl

Leckere Grießnockerl kennen viele, doch die köstlichen Käsenockerl stehen dem in nichts nach. Mit diesem tollen Rezept wird eine leckere Vorspeise oder Beilage gezaubert.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Crosa

Zutaten

200 g	Weißbrot
150 ml	Milch
2 Stk.	Eier
120 g	Bergkäse (geriebenen)
20 g	Butter
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Mehl
2 EL	Schnittlauch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
50 g	Butter (zerlassene)
2 EL	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für köstliche Käsenockerl zuerst das Brot in Würfelchen schneiden und dieses dann in den Backofen stellen. Bei 100°C müssen die Würfel circa 15 Minuten trocknen.

2. In dieser Zeit die Zwiebel abschälen und in kleine Würfel schneiden. Diese dann zur Seite stellen, bis das Brot aus dem Backofen wieder abgekühlt ist.

3. In einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze Öl heiß werden lassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. In einem kleinen Topf Milch erwärmen und über das abgekühlte Brot

gießen, genauso wie die Zwiebeln.

4. Die Eier dazuschlagen und den Bergkäse, Mehl und Schnittlauch ebenfalls untermischen. Alles gut miteinander verkneten. Am besten mit den Händen. Mit Salz und Pfeffer würzen, abermals gut durchkneten und 15 Minuten ruhen lassen.

5. In einem mittleren Topf circa 1,5 l Wasser mit Salz aufkochen. Mit zwei Esslöffeln Nockerl ausstechen und in das kochende Wasser geben. Wenn alle Nockerl im Wasser sind, die Hitze zurückschalten und diese 10 – 15 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle die Nockerl herausholen und auf einem Teller mit zerlassener Butter und Schnittlauchröllchen anrichten und sofort servieren.

Tipp

Die köstlichen Käsenockerl schmecken auch mit frisch Geriebenen Parmesan. Man kann die Nockerl damit bestreuen oder ihn einfach mit in den Teig mischen. Als Garnitur eignet sich auch ein dekoratives Salatblatt.