Nockerl mit Obers-Champignon-Sauce

Die Nockerl mit Obers-Champignon-Sauce ist ein wunderbares fleischloses Gericht. Das einfache Rezept schmeckt nicht nur Vegetarier.

Verfasser: Helmut58

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: Helmut58

Zutaten

Nockerl

4 Stk.	Eier
250 g	Mehl griffig
50 ml	Wasser
1 Prise	Salz und Pfeffer

Sauce

280 g	Champignons (eingelegt)
1 TL	Mehl glatt
1 TL	Margarine
250 ml	Obers
1	Lauch
	Margarine
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Nockerl die Eier mit Wasser, Salz und Pfeffer verrühren und Mehl beigeben, 2 Minuten kräftig durchschlagen und glattrühren. Anschließend rasten lassen.

2. Wasser für die Nockerl in einem Topf aufsetzen.

3. Für die Sauce die Champignons abgießen und den Einlegesud auffangen. Mehl in Margarine anschwitzen und Sud beigeben, unter rühren aufkochen. Obers zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die halbierten Champignons in die Sauce geben und kurz mitkochen.

4. Den Teig mit einem Nockerlhobel in das siedende Salzwasser einlegen, oder mit einem Löffel abstechen und in das Wasser legen.

5. Den Lauch in feine Ringe schneiden und in einer großer Pfanne mit Margarine auf kleiner Stufe anschwitzen. Die abgeseihten Nockerl direkt beigeben. Nockerl 5 Minuten leicht braten, dann die Sauce unterrühren und weitere 5 Minuten köcheln. Sollte die Sauce zu dick werden, etwas Nockerl Wasser zugeben.

6. Die **Nockerl mit Obers-Champignon-Sauce** mit frischem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Tipp

Lauch kann durch Spinat oder Mangod ersetzt werden.