Polentanockerl

Die Polentanockerl sind eine feine Suppeneinlage, ähnlich in der Zubereitung wie die bekannten und sehr beliebten Grießnockerl.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

30 g	Butter
500 ml	Wasser
200 g	Polenta (Maisgrieß)
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eidotter

Zubereitung

1. Für die **Polentanockerl** das Wasser in einem Topf geben, Butter, geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer zugeben und aufkochen. Den Polenta einrühren und bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis das Wasser zur Gänze aufgesogen ist. Von der Hitze nehmen, etwas abkühlen lassen. Das Ei und Eidotter unterrühren und zirka 10-15 Minuten rasten lassen.

2. Mit einem großen Esslöffel Polentanockerl ausstechen, in leicht siedendem Wasser einlegen, und 15 Minuten ziehen lassen.

Tipp