

Käsenocken (Für 4 Personen)

Zutaten 30 g Zwiebeln
 20 g Butter
 100 g Käse (Graukäse, Gouda, Tilsiter oder Bergkäse)
 150 g schnittfestes Weißbrot, in Würfeln
 2 Eier
 100 ml Milch
 1 EL Mehl

Würzmittel 2 EL Schnittlauch fein
geschnitten

 Pfeffer aus der Mühle
 Salz

Weiteres 20 g Parmesan, gerieben
 30 g Butter, gebräunt
 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten



- Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in der Butter dünsten.
- Den Käse in kleine Würfel schneiden und mit der Gedünsteten Zwiebel zum Knödelbrot geben.
- Die Eier mit der Milch verrühren und zusammen mit dem Schnittlauch zum Weißbrot geben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich vermengen. Das Mehl dazugeben und die Masse kneten, bis der Teig zusammen hält.
- Mit nassen Händen Nocken formen.
- Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Nocken in das siedende Wasser geben und kochen lassen.
- Herausnehmen, und abtropfen lassen und auf Tellern oder einer Platte anrichten und mit dem Parmesan bestreuen. Die gebräunte Butter darüber gießen und mit dem Schnittlauch servieren.

Garzeit: 15 Minuten

Tipp und Empfehlungen

- Man kann in die Käsenockenmasse auch Topfen geben, dadurch wird der Teig geschmackvoller.
- Servieren Sie dazu Krautsalat mit Speck oder Blattsalat.

