



Unsere guten Kasnocken



Für 4 Leut' brauchts Ihr:

1/4l Milch

3 Eier

300g Semmelwürfel

1 Zwiebel

1 EL Butter

1/2 Stange Lauch, fein geschnitten

300g Bergkäse würzig oder Rässkäse

1 EL gehackte Petersilie

2 EL Öl

Salz

100g Butter

Mit Video im Käsekinos
auf www.kaesealm.at!

Die lauwarml Milch mit den Eiern verquirlen und über die Semmelwürfel gießen. Zwiebel fein schneiden, in Butter glasig dünsten, zuletzt den Lauch druntermischen. Käse klein schneiden und zusammen mit dem Zwiebel-Lauch-Gemisch und der Petersilie zu den Semmelwürfeln geben.

Die Masse gut durchmischen, salzen und zu einem festen Teig kneten. Mit nassen Händen Nocken formen und in Salzwasser 8 bis 10 Minuten köcheln lassen. Nocken rausnehmen, abtropfen lassen.

Zum köstlichen Finale werden die Nocken mit gebräunter Butter übergossen. Mmmmmhhhhh!!!

Feinschmeckertipp:

Dazu passt am besten ein schlichter grüner Salat.

... und immer frisch auf:

www.kaesealm.at

