



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Mehl
- 4 Stk. Eier
- 200 ml Wasser
- Salz
- Butter
- 2 Stk. fein gehackte Zwiebeln
- 1 Stk. gelbe Zwiebel
- Schnittlauch
- Pinzgauer Bierkäse, gerieben

Mein persönlicher Tipp

Sie können aus den Kasnockn Jägernockn machen, wenn sie Speck- oder Wurstreste untermischen.



Katharina Hutter

Fachbereich Bäuerinnen aus St. Johann/Pongau

Quellen:



Carmen Glück: Seminarrezept

Pinzgauer Kasnockn



Foto: Wolfgang P. Paretta - nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Aus den angegebenen Zutaten einen Teig rühren, bis er Blasen wirft.
- Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, und mit Hilfe eines Spätzlesiebes den Teig über dem heißen Wasser einfließen lassen.
- Kurz (ca. 3 Min.) kochen lassen, bis die Nockerl an der Oberfläche schwimmen, dann abseihen.
- In einer Pfanne Butter anschwitzen und zwei gewürfelte Zwiebeln andünsten.
- Spätzle in die Pfanne geben und mit dem geriebenen Pinzgauer Bierkäse verrühren, gut anrösten.
- In einer weiteren Pfanne in Streifen geschnittenen Zwiebel anrösten.
- Die fertigen Kasnocken mit gerösteten Zwiebelstreifen und viel fein geschnittenem Schnittlauch anrichten.

