Kochdauer:
Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:
einfach

Zutaten für 4 Portionen:

750	g	Erdäpfel, mehlig
80	g	Butter
210	g	Emmentaler
100	g	Mehl (glatt)
3	Stk.	Eier
0,5	TL	Salz
1	Msp.	Pfeffer, gemahlen
130	g	Rohschinken
1	Bund	Petersilie, gehackt

Mein persönlicher Tipp

Mit einem würzigeren Käse wird das Gericht noch geschmackvoller.:

Michaela Mauerhofer
Seminarbäuerin aus Greinbach

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Erdäpfelnockerl mit Schinken und Käse überbacken

Zubereitung

- Die Erdäpfel schälen und in Salzwasser gar kochen; das Wasser abgießen und die Erdäpfel zugedeckt einige Minuten ziehen lassen; noch heiß durch das feine Sieb der Flotten-Lotte passieren.
- Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und mit 80 g Käse, 50 g Butter, den passierten Erdäpfeln, den Eiern sowie Salz und Pfeffer zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten, den man auf einer bemehlten Arbeitsfläche 20 Minuten rasten lässt.
- Den Schinken in feine Streifen schneiden; Petersilie waschen und hacken.
- Nun sticht man aus der Erdäpfelmasse mit einem in Mehl getauchten Löffel kleine Nockerl aus, die man noch etwas flachdrückt.
- Man lässt die Nockerl in siedendem Salzwasser 10 -12 Minuten lang ziehen, aber keinesfalls kochen; vorsichtig aus dem Wasser heben.
- In eine gebutterte Auflaufform eine Schichte Nockerl einlegen, mit etwas geriebenem Käse, Schinken und Petersilie bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Danach die zweite Schichte Nockerl einlegen und in der gleichen Reihenfolge mit den restlichen Zutaten bestreuen, zum Schluss mit 30 g zerlassener Butter beträufeln.
- Den Auflauf im vorgeheizten Backrohr so lange überbacken, bis die Oberfläche eine schöne Bräunung aufweist.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20