



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



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

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.

