



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

220 g	Brennnesselblätter
4	Knoblauchzehen
1 Prise	Salz
30 g	Butter
250 g	Topfen
10 EL	Mehl (glatt)
60 g	geriebener Hartkäse
3	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat, gerieben
50 g	Butter
50 g	geriebener Hartkäse

Mein persönlicher Tipp

Vor dem Einkochen der Nockerl unbedingt ein „Probenerkerl“ kochen. Ist der Teig zu weich etwas Mehl oder Grieß einarbeiten. Die Nockerl können auch mit frischem Spinat zubereitet werden.:

Elisabeth Lust-Sauberer

Seminarbäuerin im Bezirk Hollabrunn

Brennnessel Nocken mit Käse

Zubereitung

- Brennnesselblätter gründlich putzen und 1-2 Minuten im kochenden Salzwasser kurz blanchieren, abseihen und abtropfen lassen.
- In einer Pfanne 30g Butter mit den fein gehackten Knoblauchzehen erhitzen.
- Die gut abgetropften Brennnesselblätter hineingeben und einige Minuten dünsten, kurz überkühlen lassen und fein hacken.
- Topfen, Mehl, Hartkäse und die Eier gut verrühren, Brennnesselblätter, Salz und Muskatnuss dazugeben und den Teig gründlich mischen.
- In einem Topf 2 ½ l Wasser zum Kochen bringen, salzen und 1 EL Öl zufügen.
- Aus der Teigmasse kleine Nockerl formen. Nockerl ins siedende Salzwasser einlegen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Das Wasser soll nicht mehr kochen, da sonst die Nockerl zerfallen.
- Butter in einer Pfanne erhitzen und leicht bräunen.
- Wenn die Nockerl an die Oberfläche steigen, herausnehmen, abseihen, mit der zerlassenen Butter übergießen und mit dem fein geriebenen Hartkäse bestreut servieren.

