



**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 „Probenockerl“ 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



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

**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.

