



Benötigte Zutaten

300 g	Mehl
1	Ei
	Salz
	Wasser
1	Zwiebel
50 g	Speck
200 g	Pinzgauer Bierkäse

Jägerknockn

Nicht nur für Jäger ein Genuss

Anleitung

Aus Mehl, Salz, Ei und Wasser einen Nockenteig bereiten, in Salzwasser kochen, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Feinwürfelig geschnittene Zwiebel und würfelig geschnittenen Speck in Butter anrösten. Nockerl dazugebe, salzen, den würfelig geschnittenen Käse untermischen. Mit viel Schnittlauch bestreuen und in der Pfanne servieren.

Tipp: Man kann auch geröstete Eierschwammerl daruntertermischen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten