

Benötigte Zutaten

250 g	Mehl
250 g	Premium Topfen 20%, gut ausgedrückt
4	Eier
3	Eigelb
	Schnittlauch
	Salz
	Muskatnuss
	Premium Teebutter zum Anschwenken
	Zwiebeln fein geschnitten
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Kasnock'n Kas
	Premium Bierkäse

Topfenkasnocken

mit Bierkäse (von Didi Maier)

Anleitung

1. Für die Topfennockerl alle Zutaten gut verrühren, würzen und mit den Händen verkneten bis der Teig glatt ist.

2. Zugedeckt ein halbe Stunde ruhen lassen.

3. Danach den Teig durch ein Spätzlehobel in kochendes Salzwasser hobeln

4. Die Nockerl herausnehmen, kalt abschrecken.

5. Etwas Butter mit den Zwiebeln anschwitzen.

6. Anschließend die Nockerl und den Käse beimengen, mit Salz und Pfeffer verfeinern und goldbraun anschwitzen.

7. Mit Schnittlauch ausgarnieren und servieren.

Salzburger Köche
Salzburger Köche