



## 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

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

Tipp: Man kann auch geröstete Eierschwammerl daruntermischen.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten