



Benötigte Zutaten

1/2 kg	Mehl
175 g	Käse (würzig)
1/4 l	Öl
1/2 l	Wasser (kochend)
1 TL	Salz

Gebackene Käsenockerl

mit frischem Salat

Anleitung

1. Wasser mit Salz zum Kochen bringen und über das Mehl gießen.
2. Den Käse hinzufügen und den Teig gut abschlagen.
3. In einer Pfanne Butterschmalz heiß machen.
4. Mit einem Esslöffel Nockerl aus der Masse stechen und in heißem Fett backen, bis sie goldgelb sind.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten