



## Benötigte Zutaten

200 ml	Milch
200 ml	Wasser
500 g	Mehl
	Salz
etwas	Premium Teebutter zum Rösten
2	Zwiebeln
400 g	Heumilch Bierkäse
1/2 Bund	Schnittlauch

## Pinzgauer Kasnockn

Eines der beliebtesten Hüttenrezepte

### Anleitung

Milch und Wasser vermischen. Mit Mehl und Salz einen Nockerlteig anrühren. Ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig durch ein groblöchiges Sieb hineinreiben. Beim original Pinzgauer Rezept werden keine Eier verwendet.

Die Nockerl so lange kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. In der Zwischenzeit Butter zerlassen, Zwiebeln grob hacken und darin anrösten. Die fertigen Nockerl abtropfen lassen und mitrösten. Käse reiben und darüber streuen. Abschließend den Schnittlauch fein hacken und darüber streuen.

ORF S

FERNSEHGARTEN



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten