

Rezept des Monats

Kasnocken mit brauner Butter und Parmesan



Zutaten:

- 30 g Zwiebel
- 20 g Butter
- 100 g Käse (Graukäse, Gauda, Tilsiter oder Bergkäse)
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 1 EL Mehl
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 20 g Parmesan, gerieben
- 30 g Butter, gebräunt
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in Butter dünsten. Den Käse in kleine Würfel schneiden und mit der gedünsteten Zwiebel zum Knödelbrot geben.

Die Eier mit der Milch verrühren und zusammen mit dem Schnittlauch zum Weißbrot geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich vermengen. Das Mehl dazugeben und die Masse kneten, bis der Teig zusammenhält. Mit nassen Händen Nocken formen.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Nocken in das siedende Wasser geben und kochen lassen.

Herausnehmen, abtropfen lassen und auf Tellern oder einer Platte anrichten und mit dem Parmesan bestreuen. Die gebräunte Butter darüber gießen und mit dem Schnittlauch servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen die Lanersbacher Hof-Küchenmannschaft!