

Käsenockerl

Zutaten für etwa 35 Stück:

500 g Weizenmehl

170 g Käse, gerieben

2 EL Parmesan, gerieben

525 ml Wasser

½ TL Salz

Muskatnuss

Das Mehl wird mit dem Käse, dem Parmesan und etwas Muskatnuss gemischt. Wasser wird mit dem Salz gemischt und zum Kochen gebracht. Das kochende Salzwasser über die Mehl-Käsemischung gießen und mit dem Kochlöffel gut durchmischen.

Mit zwei Esslöffel werden Nockerl geformt und in heißen Fett von allen Seiten goldbraun ausgebacken.

Dazu passt grüner Salat und Sauerrahmdip.

TIPP: Die Nockerl lassen sich problemlos nächsten Tag wieder aufwärmen und sind somit perfekt als Mealprep geeignet.

