

Südtiroler Käse-Nocken

Für zwei Personen

150 g Knödelbrot	1 Porree (ca.40 g)	1 EL Butter
2 EL Mehl	40 g Graukäse	40 g Gorgonzola
30 g Quark (hoher Fettanteil)	2 Eier	350 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz

Den Porree kleinschneiden und in Butter dünsten. Mit dem Knödelbrot vermischen. Mehl, Käse und Quark untermengen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Milch, Eier, Petersilie und Schnittlauch separat verrühren, der Masse beigegeben und gut vermengen.

Die Masse etwa 15 Minuten ziehen lassen und anschließend die Nocken formen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Nocken darin halb zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Melanie Vittur am 14. Januar 2019