

# Eiernockerl und Kirschtomaten-Basilikum-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Eiernockerl:**

100 g geräuch. Bauchspeck	6 Eier	100 ml Vollmilch
40 g Pecorino	40 g Parmesan	250 g Weizenmehl
1 EL neutrales Öl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für den Tomaten-Basilikum-Salat:**

250 g Kirschtomaten	1 kleine rote Zwiebel	50 ml weißer Balsamico
1 EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 EL Zucker
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch

**Für die Eiernockerl:**

Das Mehl mit den zwei ganzen Eiern und einem Eigelb, Milch, Muskatnuss und Öl mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren.

Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, den Teig mittels Nockerlsieb in das Wasser einkochen, mit dem Kochlöffel umrühren, damit keine Klumpen entstehen. Nockerl aufkochen, abseihen, heiß abspülen und weiterverarbeiten. Etwas Kochwasser beiseite geben.

Parmesan und Pecorino fein reiben, in eine Schüssel geben und mit drei Eigelben gut verrühren, es soll eine cremige Masse entstehen.

Speck würfeln und in einer Pfanne anbraten, die Nockerl dazugeben und durchschwenken. Einen Schöpfer Kochwasser zur Käse-Ei-Mischung geben und verrühren, Speck und Nockerl dazugeben, gut durchmischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

**Für den Tomaten-Basilikum-Salat:**

Tomaten vierteln, Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden, die übrigen Zutaten zu einer Marinade verrühren. Mit den Tomaten und Zwiebeln mischen und das Basilikum darüber zupfen.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Waltraud Aigner am 04. November 2024