

Frischkäse-Nocken

Für 4 Personen

150 g Weißbrot, ohne Rinde 100 ml Milch 2 Eier
150 g Schafsfrischkäse 150 g Ricotta, weich 2 EL Hartweizengriß
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Das Brot in Würfel schneiden und mit Milch beträufeln. Eier mit Salz Pfeffer und Muskatnuss mischen. Schafsfrischkäse durch ein Sieb streichen und mit den Eiern und Ricotta vermischen. Griß und das Weißbrot unterheben. Alles gründlich vermischen und die Masse kurz ruhen lassen. Nocken formen und in Salzwasser zehn Minuten köcheln lassen. Anrichten!

Steffen Henssler am 14. November 2008