

Eiernockerl, die schnellen



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Schnittlauch	1 handvoll
Sauerrahm / saure Sahne	1 Dose(n) / Becher
Weizenmehl (griffig)	
Salz	2 Teelöffel

Zubereitung:

Zu allererst mal das gesalzene Wasser für die Nockerl aufsetzen. Dann 1/4 l Sauerrahm, 2 Eier, 2 TL Salz und Mehl mit dem Handmixer verrühren. Soviel Mehl verwenden, bis sich der Teig bei den Quirls raufschlingelt ;-)

Den Teig mit Hilfe einer Spätzlereibe ins kochende Wasser reiben, kurz kochen lassen und abseihen. In einer Pfanne die Spätzle mit den 3 verquirlten Eiern vermischen, Eier stocken und ein wenig anrösten lassen.

PS: Da ich die Nockerl und das Wasser gut salze, die Eier aber nicht, soll jeder selber nach Geschmack beim Essen nachsalzen.

Zum Schluss noch fein geschnittenen Schnittlauch über die Nockerl streuen.

Dazu passt sehr gut saftiger Eisbergsalat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1935-Eiernockerl-die-schnellen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at