

Hirtenkasnockerln



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	15 cl
Weizenmehl (glatt)	125 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (griffig)	125 g
Olivenöl	2 Esslöffel
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Grüne Oliven	6 Stk.
Käse	200 g

Zubereitung:

- 125 g Mehl, glatt
- 125 g Mehl griffig
- 2 Eidotter
- 1 Ei
- 15 cl Sauerrahm
- Salz, Pfeffer

- 2 EL Olivenöl
- 200 g Hirtenkäse
- Salz, Pfeffer
- 6 grüne Oliven

Oliven entkernen und kleinwürfelig schneiden.

Hirtenkäse grob raspeln.

Mehl, Eidotter, Ei und Sauerrahm rasch zu einem glatten Teig verrühren, 15 Minuten rasten lassen.

Teig portionsweise auf ein Schneidbrett geben und mit einem flachen Messer oder –Teigkarte in das kochende Salzwasser schaben.

Aufkochen lassen, wenn die Nockerln an die Oberfläche sind absehen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Olivenöl erhitzen, Nockerln dazugeben und bei niedriger Hitze heiß werden lassen. Salzen, pfeffern, Hirtenkäse dazugeben und unter öfterem Umrühren zerschmelzen lassen.

Oliven dazugeben vorsichtig einrühren und in der Pfanne sofort zu Tisch bringen.

Beilage: Grüner oder Gurkensalat

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2032-Hirtenkasnockerln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at