



Jägernockerl




30 Minuten



Hobbyköche

Zutaten

 für 2 Personen

| | |
|-------|---|
| 175 g | Mehl |
| 1 | Ei |
| 100 g | Speck |
| 50 g | Käsewürfel |
| 50 g | Rupp Feinster Streich Emmentaler |
| 30 g | Butter oder Schmalz |
| 1 | Zwiebel |
| | etwas Petersilie oder Schnittlauch |
| | Salz, Pfeffer |

Zubereitung

- 1 Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Etwas Salz dazugeben.
- 2 Für den Nockenteig Mehl mit ca. 200 ml Wasser, Salz und dem Ei mischen.
- 3 Mit einer Nockerl-Reibe den Teig in das heiße Wasser einreiben.
- 4 Nockerl 5 min lang kochen lassen und abseihen.
- 5 Butter in die Pfanne geben. Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen. Den Speck dazugeben und kurz mitrösten.
- 6 Die Nockerl dazugeben und gut umrühren.
- 7 Käse, Salz und Pfeffer untermischen.
- 8 Die Nockerl mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte