



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.