

Grüne Nockerl mit Käse überbacken



Zutaten

200 g Brennnessel-, Spinat-oder Bärlauchblätter
4 Knoblauchzehen
Salz
250 g Topfen
300 g Weizen- oder Dinkelmehl
60 g Hartkäse, fein gerieben
3 Eier
1 TL Salz
1 Prise Muskatnuss

Zum Überbacken:

50 g Butter
100 g Hartkäse, zB Raclettekäse, ...

Zubereitung

Blätter gründlich putzen und 1 bis 2 Minuten im kochenden Salzwasser blanchieren, abseihen abtropfen lassen und fein hacken. Topfen, Mehl, Hartkäse und Eier gut verrühren. Die fein gehackten Blätter, Salz, gepresste Knoblauchzehen sowie Muskatnuss dazugeben und den Teig vermischen.

Aus der Teigmasse kleine Nockerl formen und in Salzwasser einkochen. Butter in einer Pfanne erhitzen und leicht bräunen. Wenn die Nockerl an die Oberfläche steigen, mit einem Seihschöpfer herausnehmen, mit der zerlassenen Butter übergießen und mit fein geriebenem Hartkäse bestreuen. Kurz im heißen Backrohr überbacken.

Tipp: Die Nockerl im Wasser ziehen lassen und nicht sprudelnd kochen, da diese sonst zerfallen.