

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Rosemarie Mehr

Zutaten

Nockerlteig

500 G	griffiges Mehl
250 ML	Wasser
4	Eier
	Salz
	Muskat

Kas-Schottnocken

200 ML	Gemüsesuppe

200 G	Pinzgauer Bierkäse
200 G	Pinzgauer Sennkäse
	Salz
	Pfeffer
4 EL	geräucherter Schotten
	Schnittlauch
	Röstzwiebel nach Wunsch

Zubereitung

Nockerlteig

1. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
2. Inzwischen die Eier, Wasser und Gewürze in einer Schüssel vermengen und das Mehl mit einem Kochlöffel gut unterrühren.

   Wenn der Teig leicht klebrig ist, ist er genau richtig!

3. Mit einer Nockerlreibe oder einem Brett und Teigkarte die Nockerl in das kochende Wasser hobeln.
4. Immer wieder umrühren und kurz aufkochen lassen, bis alle Nockerl an der Oberfläche schwimmen.
5. Durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Kas-Schottnocken

1. Käse würfelig schneiden.
2. Die Suppe in einer Pfanne erhitzen, Nockerl und Käse dazugeben.
3. Mit Salz und Pfeffer verfeinern.
4. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

5. Kurz vor dem Anrichten pro Portion 1 Esslöffel geriebenen Schotten dazumischen und am Teller mit viel Schnittlauch bestreuen und nach Belieben mit Röstzwiebeln garnieren.

Rosemaries Tipp: Das Beste von den Kasnocken ist die sogenannte goldgelbe „Prinzn“! Damit sich diese bilden kann, nur vorsichtig umrühren und nicht den Ansatz am Boden der Pfanne wegrühren.

Hier geht’s zum Rezept für die Gemüsesuppe – einfach selbst gemacht, ideal zum Einfrieren und perfekt mit verschiedenen Einlagen kombinierbar. So hast du jederzeit eine gesunde Basis für Suppen & Eintöpfe aus regionalem Gemüse griffbereit.