Pongauer Kasnocken



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 3 Personen

Verfasst von: Lars Uhlig

Zutaten

400 G	doppelgriffiges Mehl (Type 480)
100 G	Hartweizengrießmehl
4	Eier
CA. 200 G	Wasser
	Salz
	Pfeffer
	Paprikapulver
	Bergkäse / Bierkäse

	Steirerkäse
	Schnittlauch
	Röstzwiebeln

Zubereitung

1. Alle Zutaten verrührt man zu einem glatten Teig.
2. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
3. Teig mittels Nockensieb in das Wasser einkochen, stets mit dem Kochlöffel umrühren, damit keine Klumpen entstehen.
4. Nocken aufkochen, abseihen und am besten direkt in eine heiße Pfanne mit Butter geben.
5. Mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen.
6. Danach den Käse je nach Belieben untermengen und schmelzen lassen.
7. Auf einem vorgewärmten Teller anrichten und mit Schnittlauch bestreuen und mit grünem Salat servieren.

Rezept zum Genusstagebuch #63