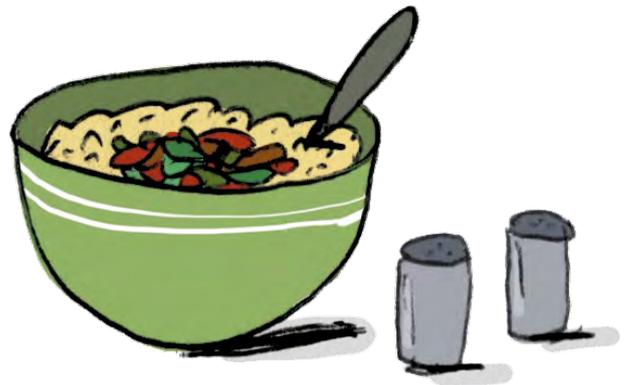


Kartoffelnockerl mit Schafskäse

Du brauchst:

- 250 Gramm gekochte, noch heiße Kartoffeln
- 1 Kilogramm rohe Kartoffeln
- 150 Gramm Kartoffelmehl
- Essig
- 250 Gramm Schafskäse
- 1 große Zwiebel
- 2 Esslöffel Öl oder Schmalz
- Salz, Muskat



Und so geht's:

Tauche ein Tuch in Essig und reibe die rohen Kartoffeln damit ein. Reibe sie dann fein und presse sie gut aus. Presse oder passiere die gekochten noch heißen Kartoffeln und vermische sie gut mit den rohen Kartoffeln. Gib Kartoffelmehl zu der Masse, knete alles zu einem Teig und würze ihn mit Salz und Muskat. Stich Nockerl mit einem Teelöffel vom Teig ab und lasse sie in leicht wallendem Wasser 2-3 Minuten kochen, so lange bis sie an der Oberfläche schwimmen. Hole sie dann aus dem Wasser.

Schneide die Zwiebel in Würfel und brate sie in Öl hellbraun an. Bestreue die Nockerl mit zerbröseltem Schafskäse und Zwiebeln. Zu den Nockerln passt gut grüner Salat.

