



Dahoam
– KOCHEN & BACKEN –

Kasnocken „Südtiroler Art“

Hauptgang für 3-4 Personen

Arbeitszeit: 60 Minuten



Zutaten Kasnocken

250gr Knödelbrot, 200ml Milch, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 30gr Butter, 250gr Bergkäse würzig (gscheid gschmackig), 3 Eier, 2 EL Mehl, 1,5 EL Pflanzenöl, 1 TL Salz

Weitere Zutaten

35gr Parmesan fein gerieben, viel Butter (mind. 50gr), Schnittlauch, (Optional: Braune Butter & frischer Salat)

Zubereitung

- ◆ Milch aufkochen und über das Knödelbrot geben
- ◆ Zwiebel & Knoblauch sehr klein Würfeln, Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln und den Knoblauch ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze glasig dünsten
- ◆ Bergkäse entrinden und grob reiben oder in sehr kleine Würfel schneiden
- ◆ Zwiebel, Knofi, Käse, Eier, Mehl, Öl und Salz zum Knödelbrot geben. Mit den Händen gut vermischen, so dass ein fester Teig entsteht, ca. 15 Min. ruhen lassen
- ◆ Mit angefeuchteten Händen ovale Nocken formen, ca. 16 Stück
- ◆ Die Nocken ca. 15 Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen
- ◆ Die Nocken in das kochende Wasser geben, die Hitze reduzieren. Die Nocken ca. 15-20 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben

Servieren

- ◆ Die heißen Kasnocken kurz in einer Pfanne mit viel Butter schwenken. Die Nocken auf einen Teller geben, mit Parmesan und Schnittlauchröllchen bestreuen. Genießer machen noch Braune Butter und geben sie darüber 😊, dazu schmeckt ein lecker Salat
- ◆ Braune Butter: 100gr Butter in der Pfanne sanft erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Dann vorsichtig bei mäßiger Hitze so lange köcheln lassen, bis kleine Bröselchen an die Oberfläche steigen. Vorsicht, das geht ganz schnell, dass sie dann anbrennt. Sofort vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Koch- & Backkurse - bei Dir Dahoam!

www.dahoam-lebensmittel.de saugad@dahoam-lebensmittel.de