



## Eiernockerl mit Bergkäse und Zwiebeln

Die Eiernockerl sind eine beliebte Fastenspeise aus Österreich. Im Vergleich zur schwäbischen Variante Spätzle mit Röstzwiebeln wird der Zubereitung zusätzlich Ei zugegeben.

Die Eiernockerl sind dafür cremiger im Geschmack und sättigender. Wir zeigen eine Variante mit frittierten Röstzwiebeln. Die knusprigen Zwiebeln bieten ein Geschmacksfeuerwerk und sind mit würzigem Bergkäse kombiniert eine vorzügliche Idee für dieses Gericht.

Die Petersilie können Sie flexibel gegen Bärlauch, Thymian oder Maggikraut tauschen. Je nach Saison und Verfügbarkeit der Zutaten wird dieses Gericht variabel verändert und bekommt individuelle Ergänzung. Wir wünschen gutes Gelingen!



40 Minuten



2 Portionen

### Zutaten

Röstzwiebeln:

400 g Zwiebeln

1 EL Paprika

2 EL Mehl

500 g Ceres Kokosfett

Für die Nockerl:

150 g Mehl

2 Eier

70 ml Milch

Salz

Pfeffer

Muskat

Für die Eiermasse:

2 Eier

150 g Bergkäse fein gerieben

1 EL fein geschnittene Petersilie

### Zubereitung

- Die Zwiebeln schälen und in feine, 2mm dicke Ringe hobeln, Zwiebelringe in einer Schüssel mit Paprika und Mehl vermischen und unmittelbar im heißen Ceres Kokosfett knusprig frittieren. Die frittierten Zwiebeln auf einem Backblech mit Küchentuch verteilen und abtropfen lassen.
- Nockerl zubereiten: 150 g gesiebtes Mehl mit aufgeschlagenen Eiern, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren und mit dem Kochlöffel schlagen, bis der Teig blasen wirft. Den Nockerteig unmittelbar mit einem Spätzlehobel weiter verarbeiten. Die Nockerl in kochendes Salzwasser gleiten lassen und nach wenigen Minuten, wenn die Nockerl an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle entnehmen und zuerst auf einem Sieb abtropfen lassen, dann direkt in eine große, beschichtete Backofenreindl legen.
- Verschlagene Eier, 2/3 vom Bergkäse, Petersilie und 2/3 der vorbereiteten Zwiebeln unter die Nockerl mischen, mit restlichem Käse und Zwiebeln bestreuen und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 °C überbacken. Die Nockerl unmittelbar servieren!

Hauptspeisen, Vegetarisch