Nockerl (nach Muttern)

Kategorien: Buffets, Eiergerichte, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

200 g Mehl
3 EL Öl
2-3 Eier
Milch
Salz
Muskatnuß, gerieben
eventuell Kräuter (z.B. gehasckte Petersilie)
Salzwasser

Zubereitung

Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.
Das Mehl mit dem Öl und den Eier vermischen.
Mit Milch zu einem geschmeidigen, aber relativ festen Teig verarbeiten. (Achtung: Dieser Teig ist fester als der für Eingetropftes!)
Mit Salz, Muskatnuß und den Kräutern würzen.
Den Teig auf ein Bett streichen.
Mit einem (nassen) Messer Nocken aus dem Teig "abschneiden" und ins Salzwasser geben.
Etwa 3 Minuten aufkochen lassen.
Abseihen und abschrecken.
Hervorragend als Beilage zu Paprikahenderl!