



### *Für den Spätzle Teig:*

- 2 Stück Eier
- 150 g Mehl
- 30 g Butter zerlassen
- ca. 100 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss

### **Zutaten:**

- 200 g Bergkäse kräftig, gerieben)
- 1 Zwiebel
- 1/2 Bund Schnittlauch zum Bestreuen
- 1-2 EL Butterschmalz

### **Zubereitung:**

Wasser mit Salz in einem großen Topf erhitzen. Die Butter zerlassen. Mehl mit den Eiern, Milch, der Butter und etwas Salz und einer Prise Muskat mit einem Kochlöffel kurz zu einem Nockerl Teig verrühren. **Bitte nicht lange rühren!** Wenn der Teig zu fest ist, er sollte zähflüssig sein, noch etwas Milch dazugeben. Den Teig einige Minuten ziehen lassen.

Anschließend durch ein Nockerlsieb in das kochende Salzwasser hobeln. Kurz (ca. 2 Min.) kochen lassen, bis die Nockerl an der Oberfläche schwimmen. Abseihen und kalt abschwemmen. Käse reiben. Butterschmalz in einer Eisenpfanne heiß werden lassen. Zuerst die Zwiebelwürfel darin braun anrösten, dann die Nockerl in die Pfanne geben. Den Käse zugeben. Käse schmelzen lassen und Kasnocken gut anrösten. Die Kasnocken in der Pfanne so anbraten, dass sich eine schöne Kruste am Boden bildet. Die Kruste abkratzen und untermengen! Das ist definitiv das Beste an den Kasnockerln! In einer weiteren Pfanne den in feinen Streifen geschnittenen Zwiebel in brauner Butter anrösten. Vor dem Servieren die Kasnocken mit dem angerösteten Zwiebel und mit viel frischem Schnittlauch bestreuen. Kasnockn direkt in der Pfanne servieren – am besten mit grünem Salat als Beilage!

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.**

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**