

# Pinzgauer Kasnockn

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



## Zutaten

400 G	Mehl
3	Eier
200 ML	Wasser
	Salz
30 G	Butter
100 G	Zwiebel
150 ML	Gemüsesuppe
200 G	Bierkäse
1	großer Zwiebel
	Schnittlauch

Verfasst von: Familie Astl

## Zubereitung

1. Mehl mit den Eiern, Wasser und etwas Salz mit einem Kochlöffel kurz zu einem Nockerlteig verrühren. Anschließend durch ein groblöchriges Sieb in kochendes Salzwasser hobeln. Kurz kochen lassen, bis die Nockerl an der Oberfläche schwimmen. Abseihen und kalt abschwemmen.
2. Butter heiß werden lassen. Zuerst die Zwiebelwürfel darin anschwitzen, dann die Nockerl in die Pfanne geben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Den Käse klein würfeln und zugeben. Käse schmelzen lassen und Kasnocken gut anrösten.
3. In einer weiteren Pfanne die in feinen Streifen geschnittene Zwiebel in brauner Butter anrösten. Vor dem Servieren die Kasnocken mit den angerösteten Zwiebeln und mit viel frischem Schnittlauch bestreuen.

Scharlernhof's Lieblingsgericht