

## Rezepte zum Sammeln

### Kochen auf Südtirolerisch

#### Kasknödel oder -nocken



Zutaten für 4 Personen:

30 g	Zwiebel, fein geschnitten
20 g	Butter
100 g	Käse (Südtiroler Graukäse und/oder scharfer italienischer Gorgonzola)
150 g	schnittfestes Weißbrot, würfelig geschnitten
2	Eier
100 ml	Milch
1 EL	Mehl
2 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz
20 g	Parmesan
30 g	Butter, gebräunt
2 EL	Schnittlauch, fein geschnitten

Die Zwiebel in der Butter glasig dünsten. Den Käse zerbröseln oder in kleine Stücke schneiden und mit den Zwiebeln zum Brot geben. Die Eier mit der Milch verrühren und zusammen mit dem Schnittlauch über die Brotmasse gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Mehl darüber streuen. Jetzt die Masse mit den Händen gut durchkneten. Mit nassen Händen runde Knödel oder längliche Nocken formen und diese in reichlich Salzwasser ca. 15 Minuten kochen lassen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Mit frisch geriebenem Parmesan, Schnittlauch und brauner Butter servieren.

Gutes Gelingen!

