

Rezept

Frischkäse-Lauch-Nocken

Ein Rezept von Frischkäse-Lauch-Nocken, am 17.04.2024

Zutaten

1 Stück Lauch (ca. 100 g)	60 g weiche Butter
Salz	Pfeffer
100 g altbackenes Weißbrot (ohne Rinde, fast schon hart)	2 Eier (M)
2 EL Schnittlauchröllchen	250 g Schichtkäse (ersatzweise gut abgetropfter Magerquark)
frisch geriebene Muskatnuss	2 EL gehackte Petersilie
2-3 EL Mehl	1/2 TL edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen (ca. 12 Nocken): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Lauch längs halbieren, waschen und putzen, die Hälften längs in feine Streifen und diese quer in kleine Stückchen schneiden. In einer kleinen Pfanne 1 EL Butter schmelzen. Darin den Lauch 2-3 Min. bei mittlerer Hitze andünsten, salzen und pfeffern, abkühlen lassen.
2. Inzwischen das Brot ca. 5 mm groß würfeln. Übrige Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Nacheinander die Eier, dann den Schichtkäse unterrühren. Lauch, Kräuter und Brotwürfel unterheben, kräftig mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika würzen. Das Mehl darüberstäuben und unterrühren, die Masse 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. In einem großen weiten Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Mit zwei Esslöffeln (zwischendurch immer wieder nass machen!) Nocken aus der Frischkäsemasse formen und ins kochende Salzwasser geben, die Hitze reduzieren und die Nocken im leicht siedenden Wasser in 10-15 Min. gar ziehen lassen. Sie passen sehr gut zu Fleischgerichten oder aber einfach mit gebräunter Butter und frisch geriebenem Käse servieren.