

## Rezept

# Kasnocken

Ein Rezept von Kasnocken, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> altbackene Brötchen oder Knödelbrot	1/4 l Milch
<b>1</b> Zwiebel	<b>60 g</b> Butter
<b>300 g</b> Südtiroler Bergkäse	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>2</b> Eier	<b>1 EL</b> Mehl
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

## Zubereitung

1. Die Brötchen in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Oder das Knödelbrot in eine Schüssel geben. Die Milch lauwarm erwärmen und darübergießen.
2. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. In einer kleinen Pfanne 1/2 EL Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin bei schwacher Hitze unter Rühren einige Min. andünsten, bis sie glasig sind, vom Herd ziehen. 250 g Bergkäse in sehr kleine Würfel schneiden oder raspeln. Den Schnittlauch waschen und trocken schütteln, in Röllchen schneiden und etwa 1 EL zugedeckt beiseitestellen.
3. Den übrigen Schnittlauch mit dem zerkleinerten Käse, der Zwiebel, den Eiern und dem Mehl zu den Brötchen geben, salzen, pfeffern und gut untermischen. Alles etwa 30 Min. ruhen lassen.
4. Aus dem Teig mit zwei Esslöffeln längliche Nocken formen. Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Nocken einlegen, die Hitze klein stellen und die Kasnocken in etwa 15 Min. gar ziehen lassen.
5. Die übrige Butter zerlassen, den restlichen Käse grob raspeln. Die Kasnocken mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, auf vorgewärmte Teller verteilen und die zerlassene Butter daraufgeben. Den restlichen Schnittlauch und die Käseraspel aufstreuen und die Kasnocken sofort servieren.