



Benötigte Zutaten

300 g	Knödelbrot
250 g	Graukäse
1 Stück	Zwiebel
2 Stück	Eier
125 ml	Premium Alpenmilch
etwas	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
etwas	Schnittlauch (frisch)

Graukasnocken

Anleitung

1. Zwiebel in heißer Butter anschwitzen. Mit Milch aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen.
2. Zwiebel in heißer Butter anschwitzen. Mit Milch aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen.
3. Die Knödelmasse mit der warmen Milch übergießen und 10 Minuten auskühlen lassen. Dann die Masse kräftig durchkneten und 30 Minuten rasten lassen.
4. Aus der Knödelmasse Nocken formen und in brauner Butter herausbraten. Servieren kann man sie dann mit grünem Salat.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten