



Tiroler Kasnocken

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

Mise au place ca. 0.35 Minuten

Kochzeit ca. 0.15 Minuten



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Tiroler Kasnocken

500	gr.	Knödelbrot (Weissbrot vom Vortag)	Brot in ca. 1cm grosse Stücke schneiden und in eine grosse Schüssel geben
1	Stk	Zwiebel	Zwiebel, fein schneiden und in der
		Butter (nach Belieben)	Butter goldgelb anrösten und zum Knödelbrot geben
500	gr.	Käse (gerieben)	geriebenen Käse (etwas Käse für Dekoration beiseite stellen) und
2	EL	Petersilie (gehackt)	gehackte Petersilie, sowie
7	Stk	Eier	die aufgeschlagenen Eier mit
1/2	Lt.	Milch (warm)	der warmen Milch verquirlen und über das Knödelbrot giessen.
		Salz	salzen und
		Pfeffer	nach gutdünken pfeffern.
		Butter (nach Belieben)	Die Masse gut durchkneten und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Hände mit Wasser nass machen und aus der Masse Eier-grosse Nocken formen. (1 Stk / Person)
		Parmesan (gerieben)	Die Nocken im kochenden Salzwasser ca. 10 Minuten in grosser Pfanne leicht köcheln und anschliessen ahtronfen lassen.
1	Stk	Rüebli	Butter in Brat-Pfanne anbräunen und die Nocken leicht anbraten
			Die Nocken auf einen Teller geben, mit Parmesan bestreuen und mit der restlichen braunen Butter beträufeln.
			Brunoise für Garnitur (Würfeli von ca. 22mm)