

GRIESSNOCKERL

ZUTATEN

30 g weiche Butter

60 g Hartweizengrieß

1 Ei, Salz

Muskatnuss

gehackte Petersilie (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

Die Butter schaumig rühren. Nach und nach Grieß und Ei zugeben, mit Salz und Muskatnuss würzen und Petersilie untermischen. Den Teig 30 Minuten quellen lassen.

Mit zwei kalten, angefeuchteten Teelöffeln Nockerl formen, in kochendes Salzwasser geben und halb zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Parmesanspähne zum Teig mischen und mal etwas andere Nockerl genießen.

