

# Kasnockerl nach oberösterreichischer Art



Fotos Linda Peter

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

## **Zutaten:**

400 gr Mehl

2 Eier

Salz, Muskat

$\frac{1}{4}$  l Wasser

1 EL Öl

5 Zwiebel in Ringe geschnitten

200 g Käse gerieben

100 g Schinkenspeck gewürfelt

Schnittlauch frisch

Salz Pfeffer

## **Zubereitung:**

Aus dem Mehl, Eiern, Salz, Wasser, Öl und einen Teil des Schnittlauchs einen Teig mit dem K-Haken anrühren und ca. 15 Minuten rasten lassen



Mit dem Löffel Nockerl abstechen und ins kochende Wasser geben  
Wenn die Nockerl oben schwimmen, Nockerl absehen.

Viele Zwiebel (mit Multizerkleinerer in Ringe geschnitten) in  
Öl goldgelb anrösten, Speck dazu geben.



Die Nockerl als erste Lage in eine Auflaufform geben. Zwiebeln  
und Speckgemisch darauf verteilen und den geriebenen Käse über  
die Nockerl streuen. Dann nochmal eine Lage drüber und ganz  
oben nochmal Käse (d.h. insgesamt 2 Lagen Nockerl gemacht und  
2 Lagen Zwiebelspeck also eine Lagen Nockerl, dann Zwiebel  
Käse drüber und dann wieder Nockerl, Zwiebeln, Speck und dann  
wieder Käse).



Im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad überbacken bis der Käse eine leichte Bräune hat.



Dazu passt ein Salat (hier Chinakohl mit Himbeerdressing):

