

## Südtiroler Kasnocken

### Für zwei Personen

50 g Feldsalat	30 g Lauch	1 Zwiebel
150 g Knödelbrot	200 g Bergkäse, 12 Monate	20 g Parmesan, gerieben
2 Eier	55 g Butter	125 ml Milch
1 EL Balsamico-Essig	2 Stangen Schnittlauch	1 EL Kürbiskernöl
1 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Knödelbrot in eine Schüssel geben und die Milch darüber gießen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken, in die Pfanne geben und andünsten. Den Bergkäse in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den gedünsteten Zwiebeln zu dem Knödelbrot geben. Den Lauch waschen, klein schneiden und zusammen mit den Eiern, etwas Salz und etwas Pflanzenöl zu dem Knödelbrot geben. Alles zu einem festen Teig kneten. In einem Topf reichlich Salzwasser erhitzen. Den Teig mit nassen Händen zu Nocken formen, für acht bis zehn Minuten in den Topf geben und leicht kochen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen und leicht bräunen. Den Schnittlauch waschen. Die Nocken abgießen und mit Parmesan bestreuen. Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und mit dem Kürbiskernöl sowie dem Balsamico-Essig marinieren. Den Feldsalat auf einem Teller anrichten, die Kasnocken darauf anrichten und die zerlassene Butter darüber gießen. Anschließend servieren.

Erwin Bem am 01. Februar 2013