

# Zweierlei Nocken mit brauner Butter auf Rucola-Bett

## Für zwei Personen

### Für die Käsenocken:

150 g Knödelbrot	50 g Gouda	50 g würziger Bergkäse
1 Zwiebel	1 EL Mehl	2 Eier
100 g Milch	40 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

### Für die Spinatnocken:

150 g Knödelbrot	200 g Blattspinat	30 g Edamer
30 g Parmesan	40 g Butter	2 Eier
50 ml Milch	2 EL Mehl	2 Knoblauchzehen
1 Muskatnuss	Pfeffer	Salz

### Für die braune Butter:

200g Butter

### Für die Garnitur:

100 g Rucola	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	30 g Parmesan
1 TL Olivenöl		

Für die Käsenocken Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin andünsten. Käse fein würfeln. Zwiebeln und Käse mit dem Knödelbrot vermengen. Eier aufschlagen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Eier, Milch, Mehl und Schnittlauch zum Knödelbrot geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles zu einem glatten Teig kneten.

Für die Spinatnocken die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in einem Topf mit Butter dünsten. Den Blattspinat waschen, trockentupfen und fein hacken. In den Topf geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eier aufschlagen und zusammen mit dem Topfinhalt in einem Mixer pürieren. Den Käse würfeln. Pürierten Spinat, Milch, Käsewürfel, Mehl, Salz und Pfeffer mit dem Knödelbrot vermengen und kräftig durchmischen. Ein paar Minuten ruhen lassen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mit nassen Händen Nocken formen und diese in Salzwasser fünf bis zehn Minuten sieden lassen.

Für die braune Butter die Butter in einem Pfännchen sanft erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Dann vorsichtig bei mäßiger Hitze so lange köcheln lassen, bis kleine braune Bröselchen an die Oberfläche steigen. Auf keinen Fall anbrennen lassen! Den Topf vom Herd nehmen und die Butter etwas abkühlen lassen. Ein feines Sieb mit etwas Küchenpapier auslegen und die braune Butter durch das Sieb filtern.

Nocken aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen.

Für das Salatbett den Rucola waschen, trocken tupfen und auf Tellern anrichten. Etwas Olivenöl darübergeben und Parmesan darüber reiben. Die Nocken auf das Salatbett setzen.

Etwas Schnittlauch fein schneiden und als Garnitur auf die Nocken geben. Zuletzt braune Butter drüber geben.

Wilma Amort am 08. März 2016