

Jaga-Nocken

Für zwei Personen

100 g durchgewachsener Speck	100 g Käse	2 Eier
175 g Mehl	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
30 g Schweineschmalz	Salz, Pfeffer	

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Das Mehl mit etwa 200 Millilitern Wasser und einer Prise Salz verkneten. Die Eier untermischen und alles zu einem weichen, aber zähen Teig verrühren. Mit einem Teelöffel kleine Nocken formen und in das kochende Wasser geben und circa fünf Minuten darin gar ziehen lassen. Die Nocken anschließend abschöpfen, abschrecken und abtropfen lassen. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Käse in kleine Stücke schneiden. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Speck zugeben und anbraten. Die Nocken ebenfalls in die Pfanne geben, salzen und pfeffern. Abschließend den Käse untermischen und leicht schmelzen lassen. Die Jaganocken auf einem Teller anrichten, den Schnittlauch darüber streuen und servieren.

Lisa Hofmann am 28. November 2013