

Roma Küche 2.0

Romano Habe

Eiernockerl

Zutaten für 4 Personen:

300 g Mehl (glatt)
3 Eier (für den Nockerlteig)
4 Eier (für die Eiermasse)
0,25 l Wasser
Öl, Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

Mehl, Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Wasser zu einem nicht festen Teig verrühren. In einem großen Topf ausreichend Salzwasser aufkochen. Danach mit einem kleinen Löffel aus dem Teig Nockerl ausstecken und sofort ins kochende Wasser geben. Ca. 20 Minuten kochen lassen. Jetzt die Nockerl abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Ein paar Tropfen Öl unterrühren, damit die Nockerl nicht zusammenkleben.

Dann Öl in einen Pfanne geben und die Nockerl darin erhitzen. Nun die Eier mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Danach alles über die Nockerl gießen und nicht länger als 2 Minuten anziehen lassen. Die fertigen Eiernockerl auf einen Teller anrichten und mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Tipp: Zu den „Eiernockerl“ kann man auch einen grünen Salat servieren.

Guten Appetit wünscht Euch das HANGO ROMA Küchen-Team!