



PINZGAUER KASNOCKEN

Rezept für 4 Personen

- 30 dag Mehl
- 2 Eier
- Salz
- 1/8 l Milch oder Wasser
- 1 kleine Zwiebel gewürfelt
- 50 dag gewürfelter Bier, Ras und Tillsiterkäse
- Butter, Schnittlauch, Röstzwiebel

ZUBEREITUNG

Die Zutaten zu einem festen Teig verrühren. Die Masse durch ein Spätzlesieb in stark gesalzenes kochendes Wasser sieben. Wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen sind sie fertig.

Die gewürfelten Zwiebel mit Butter anschwitzen, die heißen Spätzle dazu geben und mit den Käsewürfeln zügig verrühren.

Garnieren mit Röstzwiebeln und Schnittlauch.



**Gutes gelingen
wünscht Ihnen**

Christof Schernthaner