



Eiernockerl

Zutaten

- 2 Eier
- 4 Esslöffel Milch
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Becher Dinkelvollkornmehl
- 1 Becher Weizenmehl

- 1 kleines Stück Butter
- 2 Eier
- 1 Bund Schnittlauch



Schnittlauch



Dinkelvollkornmehl



Weizenmehl



Butter



Milch

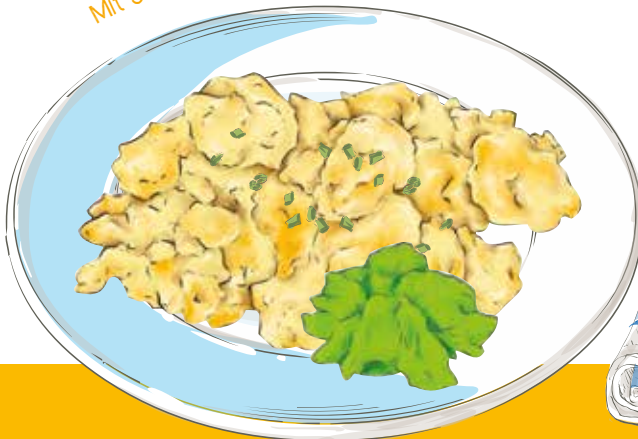


Eier

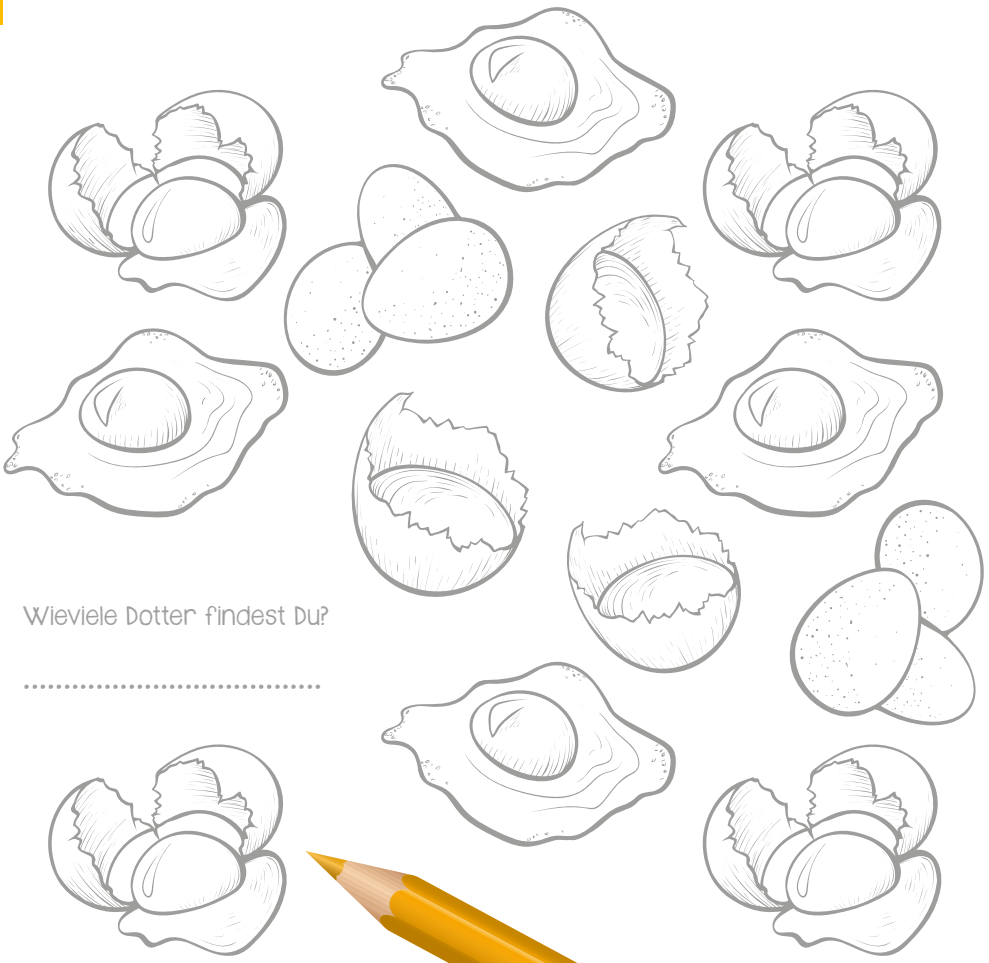
Zubereitung

1. 2 Eier in die Schüssel aufschlagen.
 2. Milch und Salz dazugeben.
 3. Mit der Gabel verquirlen.
 4. Mehl mit einem Kochlöffel einrühren. Es wird ein zähflüssiger Teig.
 5. Großen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen, salzen und zugedeckt zum Kochen bringen.
 6. Löffel kurz in das kochende Wasser tauchen.
- >>>

Mit Salat servieren.



7. Mit dem Löffel kleine Teigmengen abstechen und in das kochende Salzwasser geben
8. Sobald alle Nockerl schwimmen, abseihen.
9. Butter in der Pfanne erhitzen.
10. Nockerl dazugeben, umrühren.
11. 2 Eier in einer Tasse aufschlagen, mit der Gabel verquirlen.
12. Über die Nockerl gießen.
13. Stocken lassen und dann umrühren.
14. Schnittlauch mit der Schere schneiden, über die Nockerl streuen.



Wieviele Dotter findest Du?

.....