Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Käsenocken mit Wildkräuter und Paprikacreme

[caption id="attachment_8552" align="aligncenter" width="709" caption="Lockere Käsenocken mit fruchtiger Paprikacreme..."]

[/caption]

Zutaten (Rezept für ca. 12 Nocken)

Für die Käsenocken

- 250 g Ziegenfrischkäse oder gut abgetropften Schichtkäse
- 1 Ei
- 25 g reifen Bergkäse, fein gerieben
- 50 g Mehl
- Gemischte Kräuter (z.B. Spitzwegerich, junger Löwenzahn, Gundermann, Giersch, Thymian, Majoran, Basilikum)
- Abrieb einer halben Zitrone
- Knoblauchzehe, fein gerieben
- Muskatnuss
- Salz & Pfeffer
- Messerspitze Backpulver (kann auch weggelassen werden)

Extra: Bergkäse, gerieben

Für die Paprikacreme

- 6 rote Paprikaschoten
- 1 EL Zitronensaft oder Weißweinessig
- 1/2 TL Salz
- 1/2 EL Zucker
- 1 Spritzer Tabasco oder etwas Chili
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und geschnitten
- 2 EL Tomatenmark (Hengstenberg mit Gemüse)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Paprikacreme** die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, abspülen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im auf höchster Stufe vorgeheizten Backofen oder unter dem vorgeheizten Grill etwa 12-15 Minuten rösten, bis die Schale schwarze Blasen wirft. Paprika mit einem nassen kalten Küchentuch bedecken und abkühlen lassen. Die Paprikahaut abziehen. Paprika, Zitronensaft, Salz, Zucker und Tabasco/Chili mit dem Stabmixer pürieren.
2. In einem Topf das Öl erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin 2-3 Minuten anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz unter Rühren braten. Mit 150 ml Wasser oder Gemüsebrühe ablöschen. Das Paprikapüree in den Topf geben.
3. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald sie anfängt zu kochen, die Hitze zurückschalten. Auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten sanft köcheln. Gelegentlich umrühren.

1. Für die **Käsenocken** in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Inzwischen die Kräuter kalt abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen, ein paar Blätter zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein schneiden.
2. Frischkäse oder Schichtkäse mit dem Ei, Kräuter, Knoblauch, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, geriebenen Bergkäse, Mehl & Backpulver gründlich vermengen.
3. Vom Teig mit zwei Löffel gleichmäßige, glatte Nocken abstechen und ins sanft siedende Salzwasser gleiten lassen. Die Nocken darin offen etwa 12-14 Minuten ziehen lassen.
4. Nocken heraus nehmen und sofort mit der Paprikacreme und fein geriebenen Käse servieren.