Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Walnuss-Nocken mit Bergkäse und Schinken

Kräftig, deftige Gerichte in der kalten Jahreszeit

Heute haben wir ein herzhaftes Pfannengericht, das mit wenigen Zutaten schmeckt und sättigt. Es handelt sich um einen Brandteig, der nicht gebacken, sondern als Nocken in Wasser gegart wird. Daraus entstehen deftige Nocken, die schön aufgehen.

Genau das Richtige zur kalten Jahreszeit. Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Walnuss-Nocken mit Bergkäse und Schinken:**

Zutaten

- 250 g Milch
- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 5 Eier
- 30 g fein gehackte Walnüsse
- 3 EL Walnussöl
- Butter zum Anbraten

- Salz & Pfeffer
- 100 g Schwarzwälder Schinken g.g.A.
- 100 g Allgäuer Bergkäse g.U. , fein gerieben
- 1 Karotte, geschält

Zubereitung

In einem Topf die Milch mit Butter aufkochen.

Das Mehl auf einen Schwung hinzugeben und alles rührend bei mittlerer Hitze „abbrennen“, bis ein geschmeidiger, glänzender Teig entstanden ist.

Den Teig in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Sobald er etwas mehr als handwarm ist, nacheinander die Eier unterrühren.

Zuletzt das Walnussöl und die fein gehackten Walnüsse einrühren.

Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen.

Den Teig mit zwei Esslöffeln in Nocken formen und ins siedende Wasser geben. Die Nocken für ca. 10- 15 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend herausnehmen und auf ein geöltes Backblech platzieren und mit Klarsichtfolie bedecken. Auskühlen lassen.

Von der geschälten Karotte mit einem Sparschäler feine Streifen abziehen. Den Schwarzwälder Schinken in Streifen schneiden.

Die Karotten- und Schinkenstreifen mit den Nocken in einer Pfanne mit Butter, bei mittlerer Hitze, goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vor dem Servieren mit Käse bestreuen.

Tipp: Dazu schmecken eingelegte rote Bete und grüner Salat.