

Käsenocken mit Wildkräuter und Paprikacreme



Zutaten:

250 g Ziegenfrischkäse oder gut abgetropften Schichtkäse
1 Stück Ei
50 g Mehl
25 g Bergkäse, gerieben
3-4 EL Gemischte Kräuter (z.B. Spitzwegerich, junger Löwenzahn, Giersch, Thymian, Majoran, Basilikum, etc.)
1 TL Bio Zitronenabrieb
1-2 EL Gewürze wie Muskatnuss, geriebener Knoblauch, Salz, Pfeffer



Zubereitung

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 beiseitelegen, den Rest fein schneiden.
2. Frischkäse oder Schichtkäse mit dem Ei, Kräutern, Knoblauch, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, geriebenen Bergkäse, Mehl & Backpulver gründlich vermengen.
3. Vom Teig mit zwei Löffeln 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 einer Paprikacreme und fein geriebenen Käse servieren.