

Käsenockerl mit Hirse

Zutaten für 10 Personen:

100 g Butter
2 Stk. Eidotter
50 g Magertopfen passiert
30 g Hartkäse fein gerieben
100 g Hirse gedämpft und erkaltet
40 g Hirsemehl
Salz, Muskat.



Zubereitung:

Butter schaumig rühren mit Dotter und allen anderen Zutaten gut vermischen. Die Masse 20 Minuten kühlstellen, dann kleine Nockerln formen und im kochenden Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen.

