



# Eiernockerl mit Dill-Gurkensalat

🕒 30–35 Min   

## Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt werden die Nockerl zubereitet. Das Mehl, Eier sowie eine Prise Muskatnuss und Salz mit der Milch gut verrühren.
- 2 Nun in einem Topf ausreichend Salzwasser aufkochen. Den Teig mit einer Nockerlreibe direkt in das leicht kochende Wasser reiben.
- 3 Sobald die Nockerl an der Oberfläche schwimmen, können diese abgeseiht werden. Mit kaltem Wasser abschrecken.
- 4 Danach werden in einer Schüssel die restlichen Eier mit Salz und Pfeffer verrührt.
- 5 In einer Pfanne etwas Butter heiß machen und die Nockerl darin erhitzen. Nun die Eiermasse darüber gießen und für maximal 2 Minuten stocken lassen. Die Eiernockerl mit frischem Schnittlauch servieren.
- 6 Perfekt dazu eignet sich ein Dill-Gurkensalat. Dafür wird die Gurke gewaschen, der Länge nach halbiert, entkernt und in feine Scheiben geschnitten. Nun mit Pfeffer, Salz, Dillspitzen, Essig und Öl abschmecken.

## Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Mehl
300 ml	Milch
3 Stk.	Bio Eier (für den Teig)
4 Stk.	Bio Eier
2 EL	Butter
1 Prise	♦ Muskatnuss gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz
	Schnittlauch (frisch, fein gehackt)

### Für den Salat

1 Stk.	Gurke
2 EL	Essig
2 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	♦ Dillspitzen geschnitten
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz

**TIPP:** Wer es besonders würzig mag, kann die Eiernockerl noch mit Röstzwiebeln toppen.

