



# Grießnockerl mit Schnittlauch



(c) Margit Gießer/mmg-design

## ZUTATEN FÜR 16 NOCKERL

80 g Grieß  
40 g Butter  
1 Ei  
Salz, Muskat

## ZUBEREITUNG

Butter schaumig rühren, zimmerwarmes Ei gut verschlagen und in die Butter einrühren. Grieß beigeben, mit Salz und Muskat abschmecken.

20 min rasten lassen, mit einem Kaffeelöffel Nockerl formen und in kochendes Salzwasser einlegen.

Nach ca. 3 min Kochzeit mit kaltem Wasser die Wassertemperatur absenken und langsam noch bei mittlerer Hitze ca. 10 - 12 min ziehen lassen.

Mit einer kräftigen Suppe und reichlich Schnittlauch servieren!

Wir wünschen  
guten Appetit!

