

Käsenocken á la Ultental



Und so wird's gemacht:

- Zwiebeln mit Pfeffer und Salz anbraten
- In einer großen Schale Eier, Zwiebeln, Knödelbrot, Bergkäse, Schnittlauch, Milch und Parmesan kneten
- Geschmolzene Butter und Knoblauch hinzugeben
- Eine gut geknetete Masse erzeugen
- Masse in kleine Nocken formen
- 10-15 min in kochendes Wasser legen