



UNSER TIPP:

Besonders gut schmeckt zu den Nockerl Spinat- oder Brennesselpesto, cremiger Spinat oder im Frühling Bärlauchpesto.

ALLGÄUER EMMENTALER G.U.

Nockerl



ZUTATEN:

40 g Butter, weich
2 Eier
500 g Quark, gut abgetropft
90 g Weichweizengrieß
70 g Mehl (Type 550)
100 g Allgäuer Emmentaler g.U.,
gerieben

ZUBEREITUNG:

Die Butter in der Rührschüssel mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis sie weißschaumig ist. Nach und nach die Eier zugeben, dabei je Ei 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Weiterschlagen und Quark und Emmentaler dazugeben. Grieß und Mehl zugeben und mit einem Teigschaber unterheben. Die Masse abgedeckt im Kühlschrank für 2 Stunden ruhen lassen. Mit zwei Esslöffeln zu Nocken formen und bei 150 °C im Fett goldgelb frittieren, dabei immer wieder wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C können die Nocken gut warm gehalten werden.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntruck