

Eiernockerl

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungsdauer: zirka 45 Minuten

Zutaten

Teig:

500 g Mehl

20 g Öl

200 ml Wasser

5 g Salz

Für den Guss:

8 Stk. Eier

Salz und Öl

Zubereitung

1.
Nockerl aus Mehl, Öl, Wasser und Salz zubereiten. Den Teig glattrühren.
2.
Topf mit Wasser und 5 g Salz zum Kochen bringen.
3.
Die Nockerl einrühren und 20 Minuten kochen lassen.
4.
Die Nockerl abseihen und mit kaltem Wasser abschwemmen.
5.
Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Nockerl hineingeben.
6.
Die Eier mit Salz verquirlen und über die Nockerl geben. Solange rühren bis die Eier stocken.
7.
Mit Petersilie bestreuen und grünen Salat servieren.

Kochtipps

Mischt man für den Teig, glattes und griffiges Mehl werden die Nockerl besonders locker.