



GRIEBNOCKERL

20 Minuten, Einfach



Zutaten:

100g Nockerlgriß, 40g (weiche!) Butter, 1 mittelgroßes oder großes Ei, Salz

1. Die Butter schaumig schlagen.
2. Butter mit dem Ei und ein bis zwei Prisen Salz verrühren.
3. Nockerlgriß dazugeben und gut vermischen.
4. 15 Minuten rasten lassen (damit der Griß einziehen kann). In der Zwischenzeit eine Suppe kochen.
5. Dann mit in der Suppe eingetauchte Löffel Nockerl formen und in die mäßig kochende Suppe einlegen. 12 Minuten ziehen lassen.
6. Anschließend Topf von der Platte nehmen und je nach Geschmack 5-8 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Die Nockerl sollten immer mit Suppe bedeckt sein, so dass sie nicht auf der Oberfläche trocken werden.

100g Nockerlgriß ergeben ca. 13 Nockerl.