

REZEPT

Erdäpfelnockerl mit Pilzen und Blattspinat



Erdäpfelnockerl aus 1 Kg mehliges Erdäpfel (am Vortag kochen), 225g griffiges Mehl, 5 Eigelb, flüssige Butter, Salz und Muskatnuss zubereiten.

Nockerl abstecken und in kochendem Wasser 5 min ziehen lassen. Rausnehmen und beiseitestellen.

Blattspinat kurz blanchieren und sofort in Eiswasser abkühlen, abseihen und ein paarmal durchschneiden.

Zwiebel in Öl anbraten mit 200 ml Obers aufgießen zur Seite stellen.

Pilze (z.B. Kräuterseitlinge) in Scheiben geschnitten 3-4 Min anbraten und mit Salz, Pfeffer Knoblauchpulver würzen und zu den Zwiebeln geben.

Nockerl in der Obers Pilz Mischung nochmals erwärmen und den Spinat unterheben, abschmecken und anrichten.

GUTEN APPETIT!