

Mangold-Käse-Nocken

Zutaten :

- 250 g Mangold ohne Stiel
 - 1 Zwiebel
 - 150 g Topfen oder Magerquark
 - 70 g gerieb. Parmesan
 - 2 kleine Eier
 - 100 g Mehl
 - 2 – 3 EL Grieß
 - Muskat, Salz & weißer Pfeffer
-
- 50 g Butter
- Topping:**
- 40 g geriebener Parmesan
 - Pfeffer

Zubereitungszeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2



Zubereitung:

Mangold waschen und fein hacken, Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden.

**Zwiebel in etwas Olivenöl andünsten, Mangold dazugeben, so dass er zusammenfällt.
Alles auskühlen lassen.**

**Topfen mit Parmesan mischen, Eier, Mehl, Grieß und Gewürze zufügen, dann die
Mangold-Zwiebelmischung zu einem glatten Teig verrühren.**

**Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, mit 2 EL Nocken abstechen und
ins kochende Wasser geben, Temperatur verringern, so dass sie nur noch ziehen. Wenn
sie an der Oberfläche schwimmen sind sie gar.**

**In einer Pfanne Butter zerlassen oder in einer Auflaufform, nun die abgetropften Nocken
in die Butter geben und mit Parmesan bestreuen. Wer mag kann sie kurz im Backofen
gratinieren, oder einfach in der Pfanne kurz anbraten.**

Dazu passt ein kleiner Salat.