



Wo wir sind, ist oben.

QUALITÄTSPARTNER

Schmankerl TIPP: „*Geschmorte Lammstelze im Thymian Saftl mit Speck-Balsamico Linsen und Erdäpfel Einkorndinkelnockerl*“

Teil 3: Erdäpfel Einkorndinkelnockerl

Zutaten:

1,20 kg mehligere Erdäpfel (etwas mehr da Schälverlust), 150 g griffiges Mehl, 150 g Einkorndinkelmehl, 3 Dotter, Salz, Muskat, 50 g Butter flüssig + 50 g Butter zum schwenken

Zubereitung:

Erdäpfel in der Schale kochen – schälen – pressen (1,20 kg)
Griffiges Mehl, Einkorndinkelmehl und gepresste noch heiße Erdäpfel mit flüssiger Butter und Salz, Muskat und Dotter in eine Schüssel geben und nur kurz zu einem Teig kneten (nicht zu lange kneten).
Kleine Nockerl formen (ähnlich wie Gnocchi) in wallendem Salzwasser ziehen lassen.
Nach dem Kochen in Butter leicht schwenken und anrichten.

Rezept: Landesberufsschule Geras – Claus Tampier



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

