

Schinken-Nockerl

mit Chili-Schinken

Was du dazu benötigst

100g Chili-Schinken 350g
Weizenmehl, glatt 4g Salz
2 Eier
250ml Milch
1 Zwiebel, rot
2 Eier
30g Emmentaler, gerieben
Etwas Olivenöl
Chiliflocken, optional



Zubereitung

Für den Teig Mehl, Salz, Eier und Milch in einer Schüssel oder mit der Küchenmaschine zu einem luftigen Teig schlagen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Teig mit Hilfe eines Spätzlehobels ins Wasser gleiten lassen und bei mittlerer Hitze ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Danach die Nockerl abschöpfen und beiseite stellen.

Chili-Schinken und Zwiebel fein schneiden und in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Nockerl zugeben, alles gut vermengen und mit zwei verquirlten Eiern übergießen. Käse darüber streuen und alles gut durchrühren.

Tipp

Wer möchte, streut vor dem Servieren noch Chiliflocken über die Nockerl.

Portionen

4 Portionen

Dauer

30 Minuten

Level

Einfach

