

Kasnocken mit Salbei-Buttersoße

Zutatenliste:

300g	Semmelwürfel
250g	Milch
3	Eier
10g	Mehl
1TL	Salz
1/4TL	Pfeffer
4	Prisen Muskatnuss
1	Bund Petersilie
300g	Hartkäse
100g	Zwiebeln
Ca. 190g	Butter
15	Blätter Salbei (frisch oder getrocknet)



Zubereitung:

1. In eine große Schüssel Semmelwürfel füllen, darüber Eiermilch geben und gut vermischen.
2. Käse reiben, Petersilie schneiden und beides zur Semmelmischung geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Zwiebeln in 50g Butter glasig andünsten und ebenfalls in die Schüssel gießen. Alles sehr gut vermischen und zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
4. Ca. 3 l Salzwasser zum Kochen bringen, aus der Mischung Nocken formen und diese im Salzwasser (darf dann nicht mehr kochen) 20 Minuten ziehen lassen.
5. Inzwischen die restliche Butter schmelzen, Salbei zugeben und leicht braun werden lassen.
6. Zum Servieren über die gekochten Nocken geben.

Alternativ nur die Buttersoße und die Nocken mit Parmesan bestäuben.

Dazu passt ein grüner oder ein gemischter Salat.