

Kresse- Topfenockerln mit geschmolzene Tomaten

Für 15 Nockerln (5 Portionen)

Kresse-Topfenockerln: 50 g Butter
2 ganze Eier
200 g Topfen
2 gehäufte EL Mehl, davon etwas Weizen-Vollkornmehl mit der Getreidemühle gemahlen
etwas geriebener Parmesankäse
etwas Kresse aus dem Biogarten, die mit ein paar Tropfen Olivenöl gemixt ist

Geschmolzene Tomaten: 2 geschälte Tomaten in kleine Würfel geschnitten
2 EL Olivenöl
etwas geschnittene Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Basilikum

Zubereitung:



- Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben
- Butter cremig rühren, abwechselnd Eier, Topfen Parmesan, Mehl, Kresse und Salz untermischen und zugedeckt eine Stunde kühl stellen
- Aus den Teig formt man mit einem Löffel in der Handhöhle Nockerln und gibt sie in leicht gesalzenes, kochendes Wasser. Dabei taucht man den Löffel in das Wasser, dass sich die Nocke vom Löffel löst.
- Zugedeckt 12 Minuten ziehen lassen, nach 5-6 Minuten jede Nocke wenden, da sie sonst auf der oberen Seite zu weich bleiben
- Die Nocken dürfen nicht aufkochen
- Mit zerlassener Butter, Parmesan, Schnittlauch und geschmolzene Tomaten servieren