



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Salate, Kohlrabi, Lauch, Rhabarber, Radi, grüner Spargel, Knoblauchstangen, Kräuter aus Eigenanbau stammen.

Weißkrautnocken

Zutaten:

1 Weißkrautkopf, Salz, Pfeffer, Butter, 6 EL Semmelbrösel, 2 Eier, Weizenmehl

Zubereitung:

Das Kraut sehr fein hobeln, salzen und ca. ½ Stunde beizen lassen. Dann mit etwa der Hälfte des beim Beizen ausgetretenen Wassers so lange in Butter schmoren, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Die Hälfte der Semmelbrösel einrühren. Alles abkühlen lassen. Die verschlagenen Eier und so viel Mehl dazugeben, dass ein gut formbarer Teig entsteht.

Auf einer bemehlten Fläche den Teig zu etwa 3 cm dicken Strängen ausrollen und etwa 5 cm lange Stücke abschneiden. Zu Nocken formen. In siedendem Wasser so lange garen, bis sie hochkommen und umdrehen.

Inzwischen die Semmelbrösel in der restlichen Butter anrösten. Die gegarten Nocken in den Bröseln wälzen. Mit Salat servieren.

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi - Team!