

**ZUTATEN:**

- 400 g Mehl griffig (Type 480)
- 100 g Hartweizengrießmehl
- 4 Eier
- ca. 200 g Wasser
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Bergkäse, Bierkäse

# Pongauer Kasnocken

**ZUBEREITUNG:**

Alle Zutaten verrührt man zu einem glatten Teig.  
Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Teig mittels Nockensieb in das Wasser einkochen, stets mit dem Kochlöffel umrühren, damit keine Klumpen entstehen. Nocken aufkochen, abseihen und am besten direkt in eine heiße Pfanne mit Butter geben.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen.  
Danach den Käse je nach Belieben untermengen und schmelzen lassen.

Auf einem vorgewärmten Teller anrichten und mit Schnittlauch bestreuen und mit grünem Salat servieren.



**DAUER:**  
ca. 30 Minuten



**PORTIONEN:**  
3 Portionen



**SCHWIERIGKEIT:**  
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit  
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam