



## **Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:**

### **Pongauer Kasnockn für ca. 3 Port.:**

#### **Zutaten:**

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

#### **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 untermengen und schmelzen lassen.

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

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das  
Neubergerhof- Küchenteam**