

Rezeptvorschlag
Pfarrkindergarten St. Peter, Mikschallee 1
9020 Klagenfurt a. Ws.



Kräuter-Dinkelnockerl

Zutaten:

- 8 dag Butter
- 2 Eier
- 15 dag Dinkelvollkornmehl
- evtl. etwas Milch
- Salz
- Kräuter nach Belieben



Zubereitung:

Butter, Ei, Salz abreiben, die Hälfte des Mehls einrühren.

Kräuter dazugeben, restliches Mehl mit etwas Milch (sollte die Masse zu fest sein) unterheben und Nockerln formen.

In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

Tipp: In der fertigen Rindsuppe noch etwas ziehen lassen.