GENUSSIDEE

Steirerkäs-Nockerl mit Röstzwiebeln

Kräftige Käsenockerl mit würzigem Steirerkäse, goldenen Zwiebeln und frischem Schnittlauch.

Vorbereitung: 25 Min. | Zubereitung: 20 Min. | Menge: 4 Portionen | Schwierigkeit: Mittel

Steirisch | Vegetarisch | Pfanne & Topf

Zutaten

- 350 g griffiges Mehl
- 4 Eier
- 150 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 180 g geriebener Steirerkäse oder kräftiger Bergkäse
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butter
- Schnittlauch
- Pfeffer

Nährwerte & Allergene pro Portion

640 kcal	25,7 g	28,3 g	71,7 g
Kalorien	Fett	Eiweiß	Kohlenhydrate

Allergene:
Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch.

Die Werte sind geschätzte Richtwerte pro Portion und können je nach Marke, Zubereitung, optionalen Zutaten und tatsächlicher Portionsgröße abweichen.

Zubereitung

1. Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem zähflüssigen Teig schlagen, bis er Blasen wirft. 10 Minuten ruhen lassen.
2. Teig durch ein Nockerlsieb in kochendes Salzwasser streichen. Sobald die Nockerl oben schwimmen, abseihen.
3. Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in Butter langsam goldbraun rösten.

Zubereitung - Fortsetzung

4 Nockerl in einer Pfanne erwärmen, Käse zugeben und unter Rühren schmelzen lassen.

5 Mit Pfeffer abschmecken, Röstzwiebeln darauf verteilen und mit Schnittlauch servieren.

GÖNN-DIA-Tipp

Der Teig soll schwer reißend vom Löffel fallen. Ist er zu fest, esslöffelweise Wasser ergänzen.

Rezeptidee: GÖNN DIA Redaktion

Aktuelle Rezeptseite: https://www.goenndia.at/rezepte/steirerkaes-nockerl-mit-roestzwiebeln/

Stand: 06.10.2026