

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

Kalorien

25,7 g

Fett

28,3 g

Eiweiß

71,7 g

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: 05.09.2026