

## Zutaten

---

300 g Mehl

150 g Erdäpfel (gekocht)

Salz

250 ml Magermilch

1 große Zwiebel

2 EL Butterschmalz

100 g Tiroler Reibkäse

2 EL Schnittlauch,  
gehackt

40 g Butter

## Zubereitung

---

1. Gekochte und gestampfte Erdäpfel mit Mehl, einer Prise Salz und so viel Magermilch wie nötig zu einem festen Nockerlteig verarbeiten. Den Teig auf ein Brett legen und mit dem Messer kleine Nocken in kochendes Salzwasser stechen.
2. Die Nocken etwa 2 bis 3 Minuten kochen und abseihen.
3. Die Zwiebel fein hacken und im Butterschmalz hellbraun rösten. Dann die Nocken dazugeben und noch kurz weiterrösten.
4. Den Käse nicht zu fein reiben, mit den gehackten Schnittlauchröllchen vermischen und über die heißen Nocken streuen.
5. Die Butter zerlassen, etwas bräunen und über die angerichteten Nocken gießen.