

Gemüsetopf mit Käsenockerln

Zutaten:

Für den Gemüsetopf:

500 ml Gemüsebrühe
1 Bund Suppengrün
2 Kohlrabi
2 EL Butter
Salz

Für die Käsenockerln:

100 g Weizenvollkorn Grieß
100 g Camembert
200 ml Gemüsebrühe (Instant)
1 frisches Eigelb (Größe M)

Zubereitung:

Das Suppengrün und die Kohlrabis putzen, waschen, in kleine Würfel schneiden und in der Butter leicht anbraten. Die Brühe unter Rühren dazu gießen, den Topf schließen und das Ganze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit für die Nockerln die Brühe aufkochen lassen. Nun den Vollkorn Grieß unter Rühren hineinrieseln lassen und ihn bei geringer Hitzezufuhr und unter ständigem Rühren so lange ausquellen lassen, bis die Grießmasse fest und formbar ist (etwa 5 Minuten).

Den Käse mit der Gabel zerdrücken und ihn zusammen mit dem Eigelb unter die Grießmasse geben.

Leicht gesalzenes Wasser zum Sieden bringen. Mit 2 Teelöffeln von der Grießmasse kleine Klößchen abstechen und sie im siedenden Wasser so lange gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen (etwa 10 Minuten).

Die Nockerln in den Gemüsetopf geben und servieren.

Druck-Version

