

Walnuss-Nocken mit Bergkäse und Schinken



Zutaten:

- 250 g Milch
- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 5 Eier
- 30 g fein gehackte Walnüsse
- 3 EL Walnussöl
- Butter zum Anbraten
- Salz & Pfeffer
- 100 g Schwarzwälder Schinken g.g.A.
- 100 g Allgäuer Bergkäse g.U. , fein gerieben
- 1 Karotte, geschält



Zubereitung

In einem Topf die Milch mit Butter aufkochen.

Das Mehl auf einen Schwung hinzugeben und alles rührend bei mittlerer Hitze „abbrennen“, bis ein geschmeidiger, glänzender Teig entstanden ist.

Den Teig in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Sobald er etwas mehr als handwarm ist, nacheinander die Eier unterrühren.

Zuletzt das Walnussöl und die fein gehackten Walnüsse einrühren.

Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen.

Den Teig mit zwei Esslöffeln in Nocken formen und ins siedende Wasser geben. Die Nocken für ca. 10- 15 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend herausnehmen und auf ein geöltes Backblech platzieren und mit Klarsichtfolie bedecken. Auskühlen lassen.

Von der geschälten Karotte mit einem Sparschäler feine Streifen abziehen. Den Schwarzwälder Schinken in Streifen schneiden.

Die Karotten- und Schinkenstreifen mit den Nocken in einer Pfanne mit Butter, bei mittlerer Hitze, goldbraun

anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vor dem Servieren mit Käse bestreuen.

Tipp: Dazu schmecken eingelegte rote Bete und grüner Salat.