

Eiernockerl und grüner Salat mit Senf-Honig-Dressing



Zutaten für 4-5 Personen:

für die Eiernockerl:

600 g Weizenmehl

4 Eier

400 ml Milch

140 g Butter, zerlassen

½ TL Salz

Muskatnuss

1 Prise Muskatnuss

optional: geriebener Käse, Eier

Butter

etwas Petersilie zum Garnieren

für den Blattsalat mit Senf-Honig-Dressing:

1/3 Häupl Blattsalat

4 EL Olivenöl

2 EL Essig

1 EL Senf

1 EL Honig

1 TL Salz

Für die Eiernockerl wird das Mehl in eine Schüssel gesiebt. Eier und Milch hineinrühren. Die zerlassene Butter zugeben und mit Salz und Muskatnuss würzen. Mit dem Schneebesen wird die Masse zu einem festen glatten Teig geschlagen. Ein paar Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit wird Salzwasser zum Sieden gebracht. Mit einem Kaffeelöffel sticht man vom Teig Nockerl ab und lässt die ins Wasser gleiten. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Etwa 3-4 EL Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die Eiernockerl darin schwenken. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für den Salat nimmt man die gewaschenen Blätter und reißt die in mundgerechte Stücke.

Man nimmt einen hohen Messbecher und gibt das Öl, den Essig, den Senf, den Honig und das Salz hinein. Mit dem Pürierstab wird das Dressing schön cremig gemixt.

Das Dressing kurz vor dem Verzehren mit den Salatblättern mischen.

