

## Ungarische Nockerln



300g griffiges Mehl mit

$\frac{1}{2}$  TL Salz vermischen.

3 Eier dazurühren. Evtl.

etwas lauwarmes  $H_2O$  dazugeben. Der Teig sollte so fest sein, daß man kleine Stücke „abzupfen“ kann. Das tun wir dann auch gleich mit daumen und Zeigefinger und werfen die abgezupften Stückchen in

kochendes  $H_2O$  mit

etwas Salz werfen. Die Nockerln sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausfischen und in

Butter schwenken. Fertig.

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten

**Beilage:** z. B. zum Hühnerpapriksch