Waldviertler Graumohnnockerl

Zutaten Teig

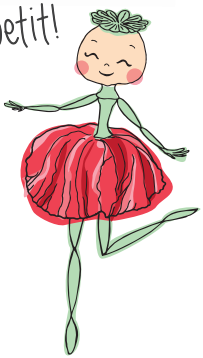
600 g Erdäpfel | 200 g Mehl griffig | 1 Ei | Prise Salz | 40 g Butterschmalz zum Anbraten | 40 g Waldviertler Graumohn g.U. gemahlen ||

Zutaten Salat

Verschiedene Blattsalate | Ziegenkäse | Speck | 1-2 EL Graumohnöl | Himbeeressig ||

Tipp:
Teig auch ideal für Mohnnudeln (S.25)

Guten Appetit!



Zubereitung

- Erdäpfel kochen, auskühlen lassen und durch die Presse drücken. Mehl, Ei und Salz dazugeben und zu einem Teig verkneten.
- Mit einem Löffel kleine Nockerl ausstechen, flach-drücken, im heißen Butterschmalz rösten und dabei öfter umdrehen.
- Die goldbraunen Nockerl mit Mohn bestreuen und kurz durch schwenken.
- Speck knusprig anbraten, über den mit Himbeeressig und Graumohnöl marinierten Blattsalat geben, Nockerl darauf anrichten und mit Ziegenkäsewürfeln garnieren.