



Gouda - Käsenocken

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Zu klaren Suppen und Vielem mehr

Zutaten

- 50 g mittelalter Gouda, gerieben
- 75 g Weiß - oder Toastbrot in kleinen Würfeln
- 50 ml Milch
- 1 mittelgroße Zwiebel in kleinen Würfeln
- 1 Ei
- Etwas Butter
- 1 Tl Mehl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in etwas Butter glasig - farblos anschwitzen und mit dem Ei und dem Gouda zu den Brotwürfeln geben. Gut miteinander verkneten, salzen, pfeffern.

Schritt2

Mit 2 feuchten Teelöffeln kleine Nocken formen und in siedendes Salzwasser geben.

Schritt3

Leise 4 - 5 min. unter dem Siedepunkt garen, bis sie oben schwimmen.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** vieles mehr, Zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gouda-kaesenocken/>