

Gratinierte Grißnocken

Zutaten:

1 Stange	Lauch
1 EL	Olivenöl
	Salz
3	Eier
90 g	weiche Butter
250 g	SPIELBERGER Dinkelgrieß
250 g	gebratenes Hackfleisch
	Pfeffer, Muskat
200 g	ger. Käse
150 g	Crème fraîche
1	Knoblauchzehe
	Butter



Zubereitung:

Den Lauch putzen, längs halbieren und gut unter fließendem Wasser ausspülen. Die Hälften nochmals längs halbieren und klein schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch etwa 3 Minuten darin dünsten. Abkühlen lassen.

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Eier mit der Butter in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und den Grieß einrieseln lassen. Das gebratene Hackfleisch und den Lauch untermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Mit einem Esslöffel Nocken von der Grießmasse abstechen und in dem siedenden Wasser 10 - 15 Minuten garen. Dann die Nocken mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Eine feuerfeste Form ausfetten und die Nocken hineinlegen. In einer Schüssel den Käse mit Crème Fraîche und dem zerkleinerten Knoblauch mischen und auf den Nocken verteilen. Die Form in den Backofen stellen und das Gericht in etwa 20 Minuten goldbraun überbacken.

Tipp: Für Vegetarische Variante einfach das Hackfleisch weglassen.