



Roter Hahn

VORSPEISE

Rohnennocken

Rohren sind gesund, vielseitig einsetzbar und lassen sich gut lagern.
Sie sind daher ein beliebtes Gemüse auf Südtirols Höfen.



Zutaten

4 PERSONEN	50 MIN.
50 g	Rohren, gerieben
250 g	Ricotta
2	Freilandeier
2 EL	Semmelbrösel
2 EL	Weizenmehl (oder Dinkelmehl)
1 Prise	Salz
	Wildkräutersalat
	Parmesan
	Butter, gebräunt

www.roterhahn.it

Zubereitung - Rohnennocken

1. Die gesamten Zutaten werden rasch zu einem Teig geknetet.
2. Den Teig eine halbe Stunde im Kühlen rasten lassen.
3. Anschließend daraus Nocken formen und sie in kochendem Salzwasser für 10 min leicht köcheln lassen.
4. Die Nocken können auf einem Wildkräutersalat mit Parmesan und Butter serviert werden.

Gutes Gelingen wünscht



Christine Schrott

Bäuerin vom Roter Hahn Urlaub auf dem Bauernhof
OBERPALWITTER