



## Saure Pfifferlinge an Kasnockerl und Balsamicorahm

### Zutaten:

400g Pfifferlinge  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
4 EL Sauerrahm  
Zucker  
Olivenöl, Balsamico, Zucchini, evtl. 1  
Tomate  
für die Nockerl:  
300g Mehl  
3 Eier  
50g Bergkäse  
Croutons, Petersilie, Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Stellen Sie zunächst etwas Wasser auf. Bereiten Sie die Nockerl aus jeweils 100g Mehl auf 1 Ei zu. Hier sind es 300g Mehl auf 3 Eier. Schlagen Sie den Teig richtig gut durch. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Muskat.

Nun mengen sie ca. 5 EL Croutons unter den Teig. Nun den Bergkäse ebenfalls würfeln und untermengen. Zuletzt schneiden Sie die Petersilie klein und geben auch diese hinzu. Nun die Nockerl mit einem Eßlöffel abteilen und in das heiße Wasser setzen. Wenn alle Nockerl gemütlich im Wasser liegen, lassen Sie diese einmalig kurz aufkochen und dann ca. 10 Minuten im heiß/warmen Wasser ziehen.

Weiter geht es mit den Pfifferlingen:

Eine fettfreie Pfanne erwärmen, dann ordentlich Öl zugeben. Richtig heiß werden lassen. Pfifferlinge putzen und in die ganz heiße Pfanne geben. Danach die kleingeschnittene Zwiebel, den Knoblauch, die Zucchini, bei Belieben evtl. noch eine kleine Tomate zugeben. Alles gut durchbraten lassen, besonders die Pilze müssen durchweg durchgebraten sein, sonst gibt es bei Ihnen einen flotten Magen. Nun den Balsamico angießen. Ca. 4cl. Pfanne richtig heiß lassen. Den Balsamico nun langsam einreduzieren lassen und die Säure durch die Zugabe von Zucker ausgleichen. Nun geben Sie den Sauerrahm hinzu und rühren alles gut durch. Probieren. Gegebenfalls nachwürzen. Zuerst die Pfifferlinge anrichten, darauf Ihre Kasnockerl setzen.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)