

Rohnennocken mit brauner Butter und geriebenem Felsenkellerkas



Zutaten: (ca.6-8 Portionen)

- 500 g gekochte Rohnen
- 160 g Tilsiter
- 2 Kaffelöffel geriebener Kren
- 5-6 Eßl. doppelgriffiges Mehl
- 200 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Kümmelpulver
- 1 große Zwiebel
- etwas Butter zum anschwitzen

zum Anrichten:

- 100g Butter
- 80 g Felsenkellerkäse (oder auch Parmesan)
- geschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Rohnen fein reiben und mit den Eiern vermischen. Den angeschwitzten Zwiebel und den Kren dazu geben, Mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Kümmelpulver würzen. Den Tilsiter in feine Würfel schneiden. Tilsiter und Mehl zugeben und gut vermischen. Diese Masse nun mit den Semmelbröseln binden bis eine kompakte Masse entsteht, aus der sich mit einem Löffel mühelos Nocken formen lassen. Die Nocken in kochendem Salzwasser 12 Minuten leicht kochen lassen.

Die Butter zerlassen und erhitzen bis sie "nussbraun" ist. Die Nocken auf Tellern anrichten, den geriebenen Käse darüber geben und mit der Butter übergießen. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Als Beilage serviert man einen gemischten Salat.