



## Topinambur Nockerl' mit Haselnuss

### FÜR DIE NOCKERL:

500g Topinambur  
250g Mehl  
2 Eigelb  
1 Prise Muskat  
2 Prisen Salz  
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
+ etwas Mehl zum Verarbeiten

### **FÜR DIE HASELNUSS BRÖSEL:**

30g Weißbrot  
30g Haselnusskerne  
30g Butter

### **AUSSERDEM**

50g Butter  
80g Grana Padano  
2 Zweige Rosmarin

1. Zuerst 500g Topinambur säubern, schälen und in kleine Stücke schneiden. Diese dann mit einem Schluck Wasser in eine ofenfeste Form mit Deckel geben. Im Backofen anschließend bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten weich garen. Im Dampfgarer geht es auch.

2. In der Zeit die Brösel vorbereiten: Zuerst 30g Toastbrot zwei bis dreimal leicht tosten, bis es trocken ist. Dann zusammen mit 30g Haselnusskernen im Mixer mittelfein mahlen. Schließlich 30g Butter in einem kleinen Topf zerlassen, die Brösel hineingeben und unter Rühren etwas bräunen.

3. Außerdem 50g Butter in einem kleinen Topf sprudelnd kochen lassen, bis sie zart bräunt. Achtung, das geht schnell. 80g Grana Padano reiben. Zwei Zweige Rosmarin abrebeln und die Blätter fein hacken.

4. Dann die weichen Topinambur Stücke im Mixer fein pürieren. Anschließend mit 250g Mehl, 2 Eigelb, einer Prise Muskat, 2 Prisen Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer zu einem Teig verkneten.

5. Danach den Teig auf ein Schneidbrett häufen und mit Hilfe eines Messers Nockerl in einen großen Topf schneiden, der zuvor mit Wasser gefüllt und gesalzen zum Kochen gebracht wurde. Immer wieder umrühren, damit die Nockerl nicht am Topfboden kleben. 5 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Nockerl abseihen.

7. Schließlich die Nockerl mit gebräunter Butter, gehacktem Rosmarin, Haselnussbröseln und Grana Padano servieren.

Mit Winterkressesalat genießen.