

## **Pinzgauer Kasnocken**

### *Spätzlepannetje met kaas*

250 gr. bloem  
2 eieren  
1¼ dl. water  
1¼ dl. melk  
zout  
boter  
2 uien  
1½ dl. groentebouillon  
200 gr. Pinzgauer Bierkäse (iets anders mag ook)  
bieslook

Meng de bloem met de eieren, de melk, het water en een snuf zout en roer het tot een nat deeg. Niet te lang roeren, als het min of meer door elkaar zit is het goed. Laat het een paar minuten staan.

Ondertussen breng je een grote pan met gezouten water aan de kook. Werk het deeg door een spätzlezeef met grote gaten (een omgekeerde rasp kan ook) in het kokende water. Laat drie minuutjes zachtjes koken, tot de Nockerl boven komen drijven. Schep ze uit het water in een vergiet en laat ze onder de koude kraan even schrikken. Laat ze goed uitlekken.

Snij een van de uien in fijne ringen. Laat een klont boter smelten in een kleine koekenpan en bak de uienringen op een zacht vuurtje tot ze mooi gaan kleuren.

Neem nu een tweede (grote) koekenpan, liefst zo eentje van ijzer. Laat er een flinke klont boter in smelten. Snipper de tweede ui en bak ze op hoog vuur even aan. Doe er nu de uitgelekte Nockerl bij, schep het eens om en giet er dan de groentebouillon over. Snij de kaas in kleine blokjes. Die gaan ook in de pan. Terwijl de kaas smelt laat je de Nockerl stevig aanbakken, zodat er op de bodem een donkerbruin korstje ontstaat. Dat knapperige korstje schraap je vlak voor het opdienen met een houten spatel los en schep je door de Nockerl.

De uienringen in het andere pannetje laat je even op hoog vuur mooi bruin en knapperig bakken. Schep ze over de kasnocken, bestrooi het met fijn gesneden bieslook en zet het met pan en al op tafel.