

Joghurt-Kartoffel-Nockerl mit Zitrone, Salbei und Speck

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Niveau: mittel

Für 4 Personen:

600 g mehlig kochende Kartoffeln

1 Bio-Zitrone

1 EL Zucker

1 Bund Salbei

150 g Weihenstephan Joghurt mild 3,5 %

1 Ei (M)

175 g Spätzlemehl (heißt auch Wiener Griessler oder doppelgriffiges Mehl)

Salz, Muskat

125 g Weihenstephan Butter

75 g Frühstücksspeck

1. Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und im heißen Topf ausdampfen lassen. Kartoffeln pellen, durch die Kartoffelpresse drücken, abkühlen lassen. Zitrone waschen, die Schale dünn abschälen und in Streifen schneiden, mit Zucker und 125 ml Wasser 15 Minuten kochen. 1 EL Zitronensaft auspressen, zur Schale geben und kochen bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Salbei zupfen.
2. Kartoffelmasse mit Weihenstephan Frischer Joghurt mild 3,5 %, Ei, 175 g Mehl, Salz und Muskat verkneten. Ein kleines Stück Kartoffelmasse rund rollen und in schwach kochendem Salzwasser eine Probenocke kochen – ist sie zu weich, noch etwas Mehl zugeben. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche fingerdicke Teigrollen formen, diese in 2 cm lange Stücke schneiden. In reichlich kochendes Salzwasser geben, die Hitze reduzieren. Sobald die Nocken nach oben steigen, noch 5 Minuten ziehen lassen.
3. Salbeiblätter mit der Weihenstephan Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen. Speckscheiben in der Salbeibutter ausbraten, ebenfalls abtropfen lassen. Joghurnocken aus dem Wasser heben, tropfnass mit den Zitronenschalen in die Bratbutter geben, einmal durchschwenken und mit Salbei und Speck anrichten.