KIKKOMAN

Eiernockerl

ZUTATEN

4 Portion(en)

Zutaten für den Nockerlteig

300 g	Weizenmehl
3	Eier
120 ml	Vollmilch
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
60 g	Butter

Zutaten für den Blattsalat

1	Salatkopf
0,5 Bund	Radieschen
6 EL	Öl
4 EL	Essig
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
	Pfeffer

Zum Servieren

3	Eier
	Petersilie
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
30 g	Butter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Milch mit Sojasauce, der zerlassenen Butter und den 3 Eiern gut verrühren und danach das Mehl hinzufügen und solange rühren bis eine klebrig-feste Teigmasse entsteht. Wenn der Teig zu flüssig oder zu fest ist - nach Belieben etwas Mehl oder etwas Milch hinzufügen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, gut salzen. Mit 2 Teelöffeln Nockerl formen und im Wasser einige Minuten sieden lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Abseihen. In einer Pfanne Butter schmelzen, fein gehackte Petersilie und die Nockerln darin braten. Die Eier mit Sojasauce verquirlen und über die Nockerln in der Pfanne gießen – das Ei verkochen bis es stockt.

Zubereitung für den Blattsalat:
Salat waschen und Blätter zerreißen. Alle Dressing Zutaten verrühren, den Salat damit anrichten. Radieschen in dünne Scheiben schneiden und auf den Salat legen.