



## GRIESSNOCKERL - DREIERLEI

### Zutaten (6 Portionen)

150 ml Milch  
150 ml Wasser  
70 g Butter  
160 g Dinkelgrieß  
2 Eier  
Salz  
Muskatnuss  
2 EL Milch  
2 TL Tomatenmark  
2 TL grünes Pesto (z.B.: Spinat, Basilikum etc.)



### Für die Gemüsesuppe

Wurzelgemüse nach Wahl z.B.: Karotten, Pastinaken, Sellerieknolle  
1 kleine Zwiebel  
1 EL Rapsöl  
Gemüsebrühe  
Lorbeerblätter  
Wacholderbeeren  
Petersilie frisch gehackt/tiefgekühlt

### Zubereitung:

1. Milch, Wasser, Butter, Salz und Muskatnuss in einem Topfen geben und aufkochen lassen.
2. Den Dinkelgrieß mit einem Schneebesen unterrühren und kurz aufkochen lassen – dabei ständig umrühren, bis die Masse eindickt. Die Masse in eine Rührschüssel füllen und überkühlen lassen.
3. Mit dem Handmixer die beiden Eier nach und nach einrühren.
4. Die Masse nun in drei gleich große Teile teilen. Einen davon für die grünen Nockerl mit 2-3 TL Pesto verrühren Für die roten Grießnockerl einen Teil mit 2 TL Tomatenmark verrühren. Der Rest bleibt so wie er ist. Die verschiedenen Teige nun ca. 15 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
5. In der Zwischenzeit die Gemüsesuppe zubereiten. Dafür die Zwiebel und das Wurzelgemüse schälen und alles in kleine Würfel schneiden.
6. In einem Topf 1 EL Rapsöl erhitzen und das Gemüse darin zusammen mit den Lorbeerblättern und Wacholderbeeren einige Minuten anrösten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.
7. Zum Formen der Grießnockerl, zwei Teelöffel mit Wasser befeuchten und Nockerl formen. Zwischendurch die Löffel immer wieder befeuchten – so lassen sich die Nockerl besser formen.
8. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Nockerl zugeben und die Temperatur so reduzieren, dass das Wasser nicht kocht sondern nur leicht siedet. Die Nockerl sollten nicht in sprudelnd-kochendem Wasser gekocht werden – da sie sonst zerfallen können.
9. Nach ca. 15 Minuten ein „Testnockerl“ entnehmen und halbieren – es sollte weich sein und evtl. noch einen bissfesten Kern haben.