

## Käse-Nocken

### Zutaten

Zubereiten: ca. 35 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

4 Portionenformen oder 1 ofenfeste Form  
von ca. 30×24 cm

Butter für die Form(en)

Nocken:

6 dl Milch

40 g Butter

$\frac{3}{4}$  TL Salz

225 g Hartweizengriess

2 Eier, verquirlt

150 g reifer Mont-Vully-Käse, geraffelt

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

250 g Cherrytomaten, halbiert

1-2 Knoblauchzehen, in Scheibchen  
geschnitten

1,5 dl Gemüsebouillon

30 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

75 g reifer Mont-Vully-Käse, geraffelt

1-2 EL Oregano, gezupft



### Zubereitung

1. Nocken: Milch, Butter und Salz aufkochen. Griess unter Rühren einrieseln lassen und 3-5 Minuten köcheln, leicht auskühlen lassen. Eier und Käse darunterühren, würzen.
2. Aus der Masse mit Esslöffeln Nocken formen und in der vorbereiteten Form/den vorbereiteten Formen verteilen. Tomaten, Knoblauch und Bouillon dazwischen verteilen. Butter und Käse darauf geben.
3. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen. Portionenformen: 20-25 Minuten, Form: 25-30 Minuten. Oregano darüberstreuen.