



## Zurück zur Natur - Walgau & Großes Walsertal

### **ZIGERNOGGA**

**von Elisabeth Burtscher**

Grundrezept:

Die weiße Masse des Sufi (Eiweißrückstände des Käsewassers) in einem Sieb oder durch ein Tuch pressen, bis die letzte Flüssigkeit abgetropft ist. Salz und andere Gewürze oder Kräuter dazu geben. Ein wenig Mehl darunter kneten und Kugeln formen. Aus heißem Fett herausbacken.

Varianten sind immer möglich, z.B. die heißen Zigernogga in Sesamkernen oder Brennessel-Samen wälzen, Chili oder Kurkuma drüberstreuen, kleine Kugeln backen und mit Sticks und Dip servieren.

Oder süß (ohne Kräuter und Gewürze) mit Zimtzucker bestreuen.

Vielleicht kreiert jemand Zigernogga-Pralinen mit Schokoladeguss?