

Bärlauchnockerl



Zutaten:

150g Bärlauch
100ml Milch
2 Eier
1 EL Sauerrahm
150g Dinkelmehl
100g Weizenmehl
etwas Kräutersalz

300g Wurzelgemüse (gelbe Rüben, Karotten, Pastinaken, Petersilienwurzeln)
etwas frisch gemahlener Pfeffer
30g Hartkäse

Zubereitung:

- Bärlauch waschen und gut abtropfen lassen. 100g Bärlauch gemeinsam mit der Milch mit dem Mixstab pürieren. Eier und Sauerrahm mit dem Bärlauchpüree versprudeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Ei-Bärlauch-Gemisch verrühren und zu einem glatten Teig abschlagen. Den Teig in mehreren Arbeitsgängen durch ein Nockerlsieb in kochendes Salzwasser streichen. Nockerl unter öfterem Umrühren steigen lassen und mit einem Siebschöpfer herausheben. Die Nockerl kurz unter kaltem Wasser abschrecken und dann mit etwas Öl vermischen, damit sie nicht zusammenkleben.
- Das Wurzelgemüse schälen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Den Deckel der Pfanne drauf geben und bei kleiner Stufe im eigenen Saft dünsten und anschließend mit etwas Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.
- Die fertigen Nockerl zum Gemüse geben und kurz durchschwenken.
- Vor dem Servieren mit grob geriebenem Hartkäse bestreuen.

Tipp: dazu passt sehr gut Erdäpfelsalat mit frischen Löwenzahnblättern!