Frische Bärlauchknödel mit Muskat & Parmesan-Splitter

Bärlauchknödel sind eine würzige Beilage zu vielen Gerichten, insbesondere zur Erntezeit im Frühling.

Anstatt frischer Bärlauchblätter können sie bei der Zubereitung auch das aromatische BioGourmet Bärlauch Pesto verwenden. Drei Teelöffel Pesto entsprechen ca. 80 g Bärlauchblätter.

Zutaten für 2 Personen:

200 g getrocknetes Weißbrot
1 Zwiebel
2 EL Butter
120 ml Milch
2 Bio-Eier
80 g frischer Bärlauch
BioGourmet Kräuter & Blütensalz
Frischer Pfeffer
Muskat
Semmelbrösel
Parmesan am Stück

Zubereitung

Weißbrot würfeln und in eine Schale geben. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in heißer Butter glasig anbraten. Milch hinzufügen, umrühren und über die Brotmasse verteilen. Die Eier mit etwas geriebener Muskatnuss, BioGourmet Kräuter & Blütensalz und frischem Pfeffer aus der Mühle verquirlen. Anschießend die Ei-Masse mit den Brotstücken verkneten und für eine halbe Stunde ruhen lassen.

Jetzt die Bärlauchblätter vom Stiel lösen, waschen, trockenschleudern, kleinhacken und untermengen. Mit nassen Händen ca. 6-8 Knödel formen. Falls die Masse zu feucht ist, etwas Semmelbrösel dazugeben und nochmals kräftig durchkneten. Die Knödel in einem großen Topf in siedendes Salzwasser geben und bei geringer Hitzezufuhr 15-20 Minuten ziehen lassen. Knödel mit einem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen.

Zum Schluss etwas Parmesan in hauchdünne Stücke hobeln und über den heißen Knödeln verteilen. Mit frischer Petersilie und essbaren Blüten wie zum Beispiel Ringel- oder Kornblumen garnieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!
Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte