

Saisonzusatz

APRIL

Bärlauchknödel

Gemüse des Monats



Zwiebeln



Bärlauch

Einkaufsliste für ca. 2–4 Personen

- | | | | |
|--------------------------|----------------|--------------------------|---------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 100 g Bärlauch | <input type="checkbox"/> | 200 g Brötchen / Baguette |
| <input type="checkbox"/> | 1 Zwiebel | <input type="checkbox"/> | 120 ml Milch / Brühe |
| <input type="checkbox"/> | 2 Eier | <input type="checkbox"/> | Salz & Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> | Haselnüsse | | |

ZUBEREITUNG

1. Die Brötchen oder das Baguette klein schneiden. Zwiebeln fein schneiden und in Butter glasig braten.
2. Mit Milch oder Brühe ablöschen, je nach Geschmack Gewürze hinzugeben und vom Herd nehmen.
3. Bärlauch in feine und kleine Streifen schneiden, dann zusammen mit den Eiern, den Brötchen-Stücken und dem Milch-Zwiebel-Gemisch zusammen kneten. 15 Minuten ruhen lassen.
4. Teig in eine runde Form bringen und anschließend in kochendes Salzwasser geben. Auf nicht allzu hoher Temperatur köcheln lassen und nach 15–20 Minuten aus dem Wasser nehmen.
5. Haselnüsse anrösten und mit den fertigen Bärlauchknödeln servieren. Fertig!

