



Benötigte Zutaten

250 ml	Premium Alpenmilch
300 g	Semmeln oder Weißbrot
350 g	Bärlauch
1 Zehe	Knoblauch
60 g	Premium Teebutter
1	Zwiebel
2 EL	Mehl
2 EL	Semmelbrösel
2	Eier
	Salz, Pfeffer
etwas	Muskat
	Parmesan zum Bestreuen

Bärlauchknödel

mit Parmesan

Anleitung

Zubereitung

1. Milch leicht erwärmen.
2. Semmeln in kleine Würfel schneiden und in der Milch aufweichen.
3. Bärlauch gründlich waschen, in kleine Stücke schneiden.
4. Butter in einer Pfanne zerlassen.
5. Fein gehackte Zwiebel, Knoblauch und Bärlauch hinzufügen und leicht einkochen lassen.
6. Noch warm über die Knödelmasse verteilen.
7. Ungefähr zwei Esslöffel Mehl und zwei Eier zur Knödelmasse hinzufügen.
8. Würzen und gut durchmischen.
9. Die Hände befeuchten und kleine Knödel formen.
10. Ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen.
11. Die Knödel leicht wallend etwa 15 Minuten köcheln lassen.
12. Herausheben und abtropfen lassen.
13. Parmesan od. würzigen Käse reiben und über die heißen Bärlauchknödel streuen.
14. TIPP: Bärlauchknödel schmecken auch am nächsten Tag, aufgeschnitten und in einer Pfanne angebraten köstlich!

Milch leicht erwärmen. Semmeln in kleine Würfel schneiden und in der Milch aufweichen. Bärlauch gründlich waschen, in kleine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, fein gehackte Zwiebel, Knoblauch und Bärlauch hinzufügen und leicht einkochen lassen und noch warm über die Knödelmasse verteilen.



Ungefähr zwei Esslöffel Mehl und zwei Eier zur Knödelmasse hinzufügen, würzen und gut durchmischen. Die Hände befeuchten und kleine Knödel formen. Ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel leicht wallend etwa 15 Minuten köcheln lassen. Herausheben und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Parmesan od. würzigen Käse reiben und über die heißen Bärlauchknödel streuen.

Tipp:

Bärlauchknödel schmecken auch am nächsten Tag, aufgeschnitten und in einer Pfanne angebraten köstlich!



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten