



Bärlauchknödel mit Nussbutter

Schwierigkeitsgrad



12 Stück



1 Stunde

Zutaten

300 g Knödelbrot
100 gr frisches Bärlauch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
ca. 50 g Butter
200 ml Milch
4 Eier
Salz, Pfeffer
geriebene Muskatnuss

Zum Servieren:

100 g Butter
Parmesan/ Pecorino

Zubereitung

Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Bärlauch fein hacken.

In einer Pfanne die Butter zergehen lassen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Über das Knödelbrot geben. Die Milch in die gleiche Pfanne geben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über das Brot gießen. 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Dann die Eier und das Bärlauch dazu geben und vorsichtig mit den Händen unterheben.

Wenn die Masse noch nicht fest genug ist, mit Semmelbrösel binden. Die Masse 20 Minuten ziehen lassen.

Mit nassen Händen aus der Masse Knödel formen und im Dampf ca. 15- 20 Minuten garen lassen.

Servieren: In einer Pfanne die Butter so lang erhitzen, bis sie braun wird (Vorsicht! Nicht verbrennen lassen!). Die Knödel auf einen Teller legen, mit Butter übergießen und mit Käse bestreuen.

