

Bärlauch Pesto

2 Bd.	Bärlauch
2 EL	Petersilie, gehackt
50 gr.	Mandeln, geschält
60 ml	Sonnenblumenöl
60 ml	Olivenöl
1 TL	Zitronenschale, gerieben
5 EL	Grana Padano (ital. Hartkäse)
	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Bärlauch waschen, putzen und trocken schleudern, die Stängel abschneiden, grob hacken und in ein Mixgefäß geben. Die geschälten Mandeln grob hacken (man kann auch fertig gehackte oder gestiftete Mandeln nehmen) und ebenfalls hinzu geben. Mit den beiden Ölsorten aufgießen, den TL geriebener Zitronenschale und die 2 EL gehackte Petersilie dazugeben. Jetzt mit dem Pürierstab – aber bitte nicht auf höchster Stufe – zusammen pürieren. Nun den frisch geriebenen Grana Padano ebenfalls dazugeben und abermals pürieren. Mit ein paar Tropfen Zitronensaft, etwas Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken – fertig.

Dieses Pesto schmeckt hervorragend mit Nudeln, aber auch sehr gut mit Pellkartoffeln, z.B. La Ratte oder Bamberger Hörnchen. Er eignet sich ebenfalls als Beilage zu Fisch oder Fleisch und man kann auch ausgezeichnet Risotto damit zubereiten.

Bärlauch Knödel

3 St.	Brötchen (1-2 Tage alt)
2	Eier
1/8 l	Milch
3 EL	Zwiebeln
1 Bd.	Bärlauch
1 EL	Petersilie, gehackt
	Salz
	Pfeffer, schwarz
	Muskat, frisch
	Butter

Zubereitung

Die altbackenen Brötchen erst in Scheiben, dann in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel fein hacken und mit etwas Butter kurz anschwitzen und zu den Brötchen geben. Ebenfalls die 2 Eier und den fein gehackten Bärlauch und den EL gehackte Petersilie dazu geben und alles vermischen. Die Milch in einem Topf mit einem EL Salz fast zum Kochen bringen und noch heiß zur Brötchenmasse geben. Mit einem Tuch abdecken und die Masse etwa ½ Stunde ziehen lassen. Jetzt mit etwas Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebenem Muskat abschmecken

In einem großen Topf Wasser erhitzen und 1 EL Salz dazu geben. Das Wasser sollte nicht sprudelnd kochen. Die Hände mit Wasser befeuchten und aus der Masse Knödel formen. Wenn man sich nicht sicher ist, ob die Teigmasse fest genug wird, dann erst einen kleinen Knödel formen und damit testen. Wenn die Knödel noch leicht zerfallen im kochenden

Wasser, dann ist die Masse zu weich. Entweder kann man nun mit mehr Brötchenwürfeln oder wahlweise mit 1-2 Löffeln Mehl die Masse verdicken. Wenn der Teig dann passt, alle Knödel formen, immer wieder die Hände befeuchten und die Knödel dann vorsichtig ins simmernde Wasser geben. Die Knödel dann etwa 15-20 Minuten ziehen lassen.

Guten Appetit.

