

Bärlauch Knöpfe

Kategorien: Teigware, Nudel, Schwäbisch

Zutaten für: 2 Portionen

100	Gramm	Mehl
4		Eier
1	Prise	Salz
1	Bund	Bärlauch

Anleitung:

Gehackten Bärlauch und Eier mit dem Pürierstab verquirlen. Mehl zugeben und von Hand unterschlagenschlagen, bis der Teig völlig glatt ist, dann eine halbe Stunde ruhen lassen.

den Teig in ein grobes Sieb geben und in kochendes Salzwasser tropfen lassen. Die Knöpfe sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.

Quelle:

Koch-Kunst mit Vincent Klink
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann