

Bärlauch - Knöpfe

Kategorien: Beilage, Teigware, Nudeln

Zutaten für: 2 Portionen

1	Bund	Baerlauch
300	Gramm	Mehl
4		Eier
1	Prise	Salz
		Emmentaler; gerieben

Anleitung:

Baerlauch waechst derzeit in den Waeldern und riecht intensiv nach Zwiebeln bzw. Knoblauch.

Den Baerlauch hacken und mit dem Mehl in eine Schuessel geben. In der Mitte ein Loch freischieben und die Eier hineinklopfen. Alles mit einem grossen Loeffel vermengen.

Den Teig so lange ruehren (das kann auch mit der Ruehrmaschine geschehen), bis er voellig glatt ist. Die Schuessel mit Klarsichtfolie abdecken und den Teig wenigstens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Einen grossen Topf mit Wasser fuellen, das Wasser kraeftig mit Salz wuerzen und es zum Kochen bringen. Den Teig durch ein sehr grobes Gemuesesieb ins kochende Wasser tropfen lassen. Die Teigfaeden (Knoepfle) sind gar, wenn sie an die Oberflaeche steigen. Mit einem Siebloeffel herausnehmen, auf den Teller geben.

Wer moechte, kann vor dem Anrichten die Knoepfle mit geriebenem Emmentaler bestreuen und sie fuer 1-2 Minuten bei 180GradC im Ofen ueberbacken.