

Bärlauchknödel

mit Emmentaler und buntem Salat



Zutaten Zubereitung

für 4 Personen

Für die Knödel:

- 200 g Bärlauch
- 100 g Emmentaler
- 50 g Trentingrana
- 25 g Almbutter
- 100 ml Heumilch
- 500 g Knödelbrot
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für den Salat:

- Kopfsalat, Radicchio, Endiviensalat
- 12 EL Olivenöl
- 4 EL Balsamico bianco
- 4 TL Senf, mittelscharf
- 4 TL Honig

1. Den Bärlauch waschen und fein hacken, Emmentaler und Trentingrana fein reiben.
2. Das Knödelbrot mit den Eiern, Heumilch und dem Käse in einer Schüssel locker mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Anschließend den Bärlauch untermengen.
3. Mit angefeuchteten Händen 12 Knödel formen und etwa 10 Minuten ruhen lassen.
4. Reichlich Salzwasser zum Sieden bringen, die Temperatur etwas zurückdrehen, Knödel vorsichtig hineinlegen und bei geringer Hitze etwa 30 Minuten ziehen lassen.
5. Für den Salat Olivenöl, Balsamico bianco, Senf und Honig in einer Schüssel gut vermengen. Die Salatblätter putzen und etwas klein zupfen und in einer Salatschüssel anrichten. Das Dressing über den Salat geben und alles gut vermischen.
6. Knödel mit Schaumlöffel herausheben und kurz abtropfen lassen.
7. Almbutter in einer Pfanne bräunen und zum Servieren mit etwas Trentingrana über die Knödel geben.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

