

Bärlauch Grießnockerl

Die Bärlauch-Grießnockerl sind eine vorzügliche Suppeneinlage. Das Rezept mit dem frischen Wildgemüse bringt Abwechslung in deine Gerichte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

50 g	Bärlauch
70 g	Butter (zimmerwarm)
180 g	Hartweizengrieß
2 Stk.	Eier
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und fein zerhacken. Die zimmerwarme Butter und Eier cremig rühren, Weizengrieß und geschnittenen Bärlauch unterheben und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebener Muskatnuss würzen.
2. Den Teig zirka eine halbe Stunde ruhen lassen.
3. Mithilfe eines Esslöffels Nockerln formen und in leicht siedendem Salzwasser zirka 15-20 Minuten garen lassen. Die **Bärlauch Grießnockerl** auf Teller anrichten und mit klarer Suppe übergießen.

Tipp