Einfache Bärlauchnockerl

Die einfachen Bärlauchnockerl in Butter geschwenkt sind ein vorzügliches vegetarisches Gericht. Hier das schnelle Rezept zum Nachmachen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

1 Handvoll	Bärlauch
60 g	Butter
1 Stk.	Ei
130 g	Mehl
75 ml	Wasser (+/- je nach Konsistenz)
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gemahlen)

Zubereitung

1. Für die **einfachen Bärlauchnockerl** die Bärlauch-Blätter mit Wasser abspülen und trocken schütteln.

2. Die weiche Butter mit Ei in einer Schüssel schaumig rühren. Das Mehl und Wasser hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Bärlauch unterheben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise frisch geriebene Muskatnuss würzen.

3. Salzwasser aufkochen, aus der Masse mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen und im leicht siedendem Wasser zirka 5 Minuten ziehen lassen.

Tipp

Die einfachen Bärlauchnockerl in geschmolzene Butter schwenken und mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen.