

Ricotta-Bärlauch-Nockerl

Die Ricotta-Bärlauch Nockerl sind ein aromatisches und leichtes Rezept, perfekt zur Bärlauchsaison. Ideal als Beilage zu Fleischgerichten oder als vegetarische Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
1 EL	Butter
250 g	Bärlauch
300 g	Ricotta
3 Stk.	Eier
2 Stk.	Eidotter
80 g	Parmesan gerieben
350 g	Mehl glatt
	Salz
	Muskatnuss
2 EL	Butter
6 Stk.	Salbeiblätter
Nach Belieben	Parmesan gerieben (zum Bestreuen)
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Ricotta-Bärlauch-Nockerl** die Zwiebel fein hacken und mit Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Bärlauch hinzufügen, kurz zusammenfallen lassen und anschließend in einer Küchenmaschine oder mit dem Messer fein hacken.
2. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

3. Ricotta mit Eiern, Eidotter, Salz und Muskatnuss glatt rühren. Danach geriebenen Parmesan, Bärlauch und Mehl zügig unterheben, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in drei Portionen teilen und jeweils zu etwa 3 cm dicken Rollen formen. Von den Rollen kleine etwa 1–2 cm breite Stücke abstechen und Nockerl formen.
4. Die Nockerl im leicht siedenden Salzwasser etwa 5–6 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen.
5. Währenddessen die Salbeiblätter in geschmolzener, braunen Butter kurz erhitzen. Die Nockerl abgießen, gut abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der heißen Salbeibutter beträufeln und mit frisch geriebenem Parmesan sowie etwas Pfeffer bestreuen.

Tipp