

Bärlauch-Klößchen mit Wald-Pilzen



Zutaten

4 Personen

1 Pck	fertiger Klobsteig (halb&halb)
2-3 EL	Hartweizengrieß
2 EL	Kartoffelmehl
1	Ei
50g	geriebener Emmentaler
150 g	gehackter Bärlauch
	frisch gemahlene Muskatnuß
	Salz, schwarzer Pfeffer zum abschmecken
8	getrocknete Tomaten
200	gemischte Waldpilze (TK) oder 10 frische Morcheln
1 Bund	frischer Bärlauch
2 EL	Butter oder Bärlauchöl

Zubereitung:

- Den fertigen Klobsteig mit den Grieß, dem Mehl, dem Ei und den gehackten Bärlauch vermischen.
Wenn gewünscht: den Käse untermischen.
Mit Pfeffer und Muskatnuß abschmecken
und Walnußgröße kleine Kartoffelklöße formen [Teig in lange Rolle bringen und gleichmäßig abschneiden, dann zu Kügelchen formen oder alternativ in Gnocchi-Form bringen]
- Ausreichend Wasser mit Salz zum Kochen bringen, dann Hitze reduzieren und die Klößchen im leicht siedenden Wasser solange ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen.
- Zwischenzeitlich die Trockentomaten und den Bund Bärlauch in Streifen schneiden. Die Pilze (Morcheln vorher putzen!) in großer Pfanne mit der Butter/Bärlauchöl schwenken, Tomaten hinzugeben.
- Die fertigen Klößchen mit einem Schaumlöffel aus dem Salzwasser nehmen, abtropfen lassen und in die Pfanne geben.
- Danach den restlichen Bärlauch zugeben, abermals durch durchmischen und sofort servieren.

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Zubereitungszeit

30 Minuten

dazu

Hähnchenbrustfilet wie Saltimbocca zubereitet, jedoch Bärlauch anstelle von Salbei