

# Bärlauchknödel, Nussbutter, Bärlauch-Pesto

Ein Rezept von Stefan Bachler, Landgasthaus Bachlerhof.



## Infos

Frühlingsgericht

 Mittel

## Merkmale

- Vegetarisch

## Zubereitung

### Bärlauchknödel

- Zwiebel würfelig schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Wichtig ist, dass der Zwiebel keine Farbe bekommt, sondern nur leicht angeschwitzt wird.
- Milch und Eier vermengen und mit Salz und Muskatnuss würzen, etwas Bärlauch dazu und pürieren.
- Den restlichen geschnitten Bärlauch gemeinsam mit dem Mehl, den Zwiebeln

## Zutaten

### Bärlauchknödel

10 Semmeln  
Ca. 200 g Bärlauch  
6 Eier  
100 g Mehl  
Ca. 300 ml Milch  
etwas Butter zum Anschwitzen  
1 mittlere Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Pesto

und der Milch-Ei-Mischung über die Semmelbrösel gießen.

- Gut durchmengen und ziehen lassen.
- Mit nassen Händen die Knödel formen und in leicht wallendem, gesalzenem Wasser 10 Minuten ziehen lassen.

### **Bärlauch-Pesto**

- Bärlauch, Öl, Nüsse, geriebenen Parmesan pürieren, salzen.
- Beim Abfüllen darauf achten, dass ein Öl-Spiegel im Glas stehen bleibt - so ist es nochmal länger haltbar.

### **Nussbutter**

- Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und kurz aufschäumen lassen. Bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren weiter bräunen.
- Sobald die Butter karamellfarben ist und nussig duftet, den Topf vom Herd ziehen.
- Dann können die Knödel auch schon mit Nussbutter und Parmesan angerichtet werden.

Eine Videoanleitung zum Rezept finden Sie hier.

200 g Bärlauch  
250 ml Olivenöl  
20 g geriebener Parmesan  
20 g Walnüsse  
1 TL Salz

### **Nussbutter**

- 125 g Butter

Zutaten für 4 Portionen

---

## **Profi-Tipp**

Ein Tipp von Stefan Hofer: Im Kühlschrank ist das Pesto ein paar Wochen haltbar