

Bärlauchschlutzer mit Frühlingsgemüse

für den Nudelteig

- 400 g feinen Nudelgrieß (oder doppelgriffiges Mehl)
- 100 frischer Bärlauch
- 1 Ei
- 2 Dotter
- 2 Eßl. Olivenöl
- etwas Wasser
- Salz

Bärlauch mit den Eiern und dem Olivenöl fein mixen. Aus allen Zutaten einen recht festen Teig kneten und 2 Stunden rasten lassen.

für die Fülle

- 500 g gekochte Kartoffeln
- 250 g Topfen
- 1 Dotter
- 250 g geriebener Bergkas
- Salz, Pfeffer, Muskat
- etwas Maizena

Die gekochten Kartoffeln und den Topfen passieren. Mit den anderen Zutaten vermischen.

Den Nudelteig dünn ausrollen, ausstechen und mit der Fülle füllen. Den Rand vor dem verschließen mit etwas Eiweiß einstreichen damit er beim Kochen nicht aufgeht. Die Schlutzer in leichtem Salzwasser 6 Minuten kochen.

Frühlingsgemüse

Zum Beispiel weißer und grüner Spargel, Kohlrabi, Karotten etc.

Die Gemüse schneiden und kochen so dass sie noch leichten Biss haben. Aus dem Gemüsefond mit etwas Rahm eine leichte Sauce reduzieren. Die gekochten Schlutzer auf dem Gemüse anrichten und mit der Sauce übergießen. Mit feingeschnittenen Bärlauchstreifen servieren.

www.groebenhof.at