

Bärlauch-Kaspressknöderl auf Bärlauchpesto und Frühlingsgemüse

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht)
im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten:

- 500 g Knödelbrot
- 1 Zwiebel
- verschiedenes Frühlingsgemüse (Karotten, Frühlingszwiebeln, Lauch, etc.)
- 2 Handvoll Bärlauch gehackt
- 2 EL Bärlauchpesto
- 500 g Bergkäse
- 6 Eier
- 250 ml Wasser
- 1 EL Öl
- Salz & Pfeffer
- Kräuter nach Bedarf
- 250 g Mehl
-



GMUNDNER

KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Zubereitung:

1. Käse in kleine Würfel schneiden.
2. Danach Zwiebel kleinwürfelig schneiden und anbraten.
3. Zwiebel mit dem Knödelbrot, dem Käse, sowie den klein geschnittenen Bärlauch vermengen.
4. Alles gut salzen & pfeffern.
5. Eier mit Wasser verrühren und der Mischung hinzufügen und sorgfältig verrühren.
6. Für 10 Minuten ziehen lassen.
7. Nun das Mehl dazu vermengen.
8. Aus der Masse flache, kleine Knödel formen und in Öl leicht braun anbraten.
9. Für das Frühlingsgemüse, das Gemüse in Wunschgröße schneiden und leicht anbraten. Bei Bedarf, das Gemüse wie z.B. die Karotten vorher kochen.
10. Mit mit Bärlauchpesto und Frühlingsgemüse servieren.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER.AT

