

Rezept des Monats

Bärlauchknödel mit Gorgonzolasoße

Zutaten:

Bärlauchknödel:

- 150 g Knödelbrot
- ½ Zwiebel
- 150 g Bärlauch
- 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat
- Ca. 50 ml Milch
- 1 EL Mehl

Bärlauch waschen und klein schneiden, die Zwiebel hacken und in Butter dünsten. Die Milch erhitzen, alle Zutaten vermengen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann abformen und ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen.

Gorgonzolasoße:

- 100 g Gorgonzola
- 100 ml Sahne
- Etwas Rindssuppe
- Salz, Pfeffer

Gorgonzola mit Sahne und Rindssuppe aufkochen und fein mixen.
Sollte der Gorgonzola zu mild sein, dann eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Etwas Gorgonzolasoße in einen vorgewärmten tiefen Teller geben, die Knödel daraufsetzen und servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen die Lanersbacher Hof-Küchenmannschaft!