

Gasthof Kreuz Trautz

Bärlauchnockerln auf Tomatenragout

Zutaten für 4 Personen

Bärlauchnockerln:

500 gr. Magertopfen
100 gr. Mehl doppelgriffig
80 gr. flüssige Butter
100 gr. Bärlauch gehackt
4 Eidotter
Prise Salz

Magertopfen, Mehl, Eidotter, flüssige Butter Salz und ca. 80 gr. Bärlauch glatt verrühren. (Restlichen Bärlauch zum anrichten verwenden)

Mit 2 Suppenlöffeln Nockerln formen, ins ganz leicht wallende jedoch nicht kochende gesalzene Wasser einlegen und 15 - 20 Min. zeihen lassen.

Tomatenragout:

500 gr. geschälte Tomatenwürfel
200 gr. Rote Zwiebeln gehackt
100 gr. Butter
Frische Kräuter
(z.b. Majoran Thymian
Origano Petersil)
Salz und Pfeffer

Zwiebeln mit Butter glasig anschwitzen, Tomatenwürfel dazugeben, mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und gut durchkochen lassen.

Tomatenragout auf Teller anrichten,
Nockerln obenauf legen mit Butterbrösel überziehen und mit restlichem Bärlauch bestreuen.

Butterbrösel
(Statt Butterbrösel
schmecken auch geröstete
Kürbiskerne sehr gut.)