

## Bärlauchnockerl

300 g griffiges Mehl  
ca. 20 Stk. Bärlauchblätter  
150 ml Milch  
3 Eier (L)  
10 g Salz, etwas Muskatnuss  
etwas Butter, ev. Parmesan oder  
Speckwürfel



### Zubereitung:

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Bärlauchblätter waschen, trocknen und fein schneiden.

Mit der Milch fein mixen.

Das Mehl mit Salz und etwas geriebener Muskatnuss in einer Schüssel mischen.

Die Bärlauch-Milch mit den Eiern verquirlen, zum Mehl gießen und zu einem glatten Nockerlteig verarbeiten.

Die Masse durch ein Nockerlsieb oder -hobel ins kochende Wasser streichen.

Zwei Minuten kochen lassen, abseihen und unter fließendem kaltem Wasser abschrecken.

In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und die Nockerl darin schwenken.

Mit Parmesan oder ein paar gebratenen Speckwürfeln servieren.

Guten Appetit!