



GSUND und GUAD

mit LIMA durch die Fastenzeit

Bärlauchtascherl

Vielleicht ist Ihnen von gestern noch etwas Bärlauch übriggeblieben. Er eignet sich hervorragend für eine Nudeltascherlfülle.

Für einen einfachen Nudelteig verknete ich 150g Gries, 150g Mehl, 150g Wasser, etwas Olivenöl und Salz und lasse den Teig zugedeckt eine Stunde im Eiskasten rasten.

In der Zwischenzeit schneide ich den Bärlauch klein und vermische ihn für die Fülle mit einem gekochten, zerstampften Erdäpfel und Ricotta und würze diese Masse nach Geschmack. Man kann auch noch ein paar gehackte Pinienkerne dazugeben.

Den Teig dünn auswalken, eventuell mit der Nudelmaschine, es geht aber auch mit dem Nudelwalker.

Mit einem Glas Kreis ausstechen, die Fülle auf eine Seite geben und zu Halbkreisen zusammenfallen. Die Ränder gut festdrücken! In Salzwasser kochen, bis die Tascherl oben schwimmen.

Mit zerlassener Butter und frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Dazu passt gut ein grüner Salat – wenn Sie möchten, können Sie das Dressing mit etwas Bärlauch verfeinern!

Lassen Sie sich dieses Bärlauch Rezept gut schmecken, Beatrix Auer