

Nudeln mit Bärlauchpesto

200 g Bärlauch, 50 g Petersilie, 4 EL Gemüsebrühe, 4 EL Olivenöl, 400 g Nudeln, 1 EL frisch geriebener Parmesan, Zitronensaft, Salz, Pfeffer,



Zubereitung

Den Bärlauch und die Petersilie waschen und grob hacken. Beide Zutaten zusammen mit Gemüsebrühe, Olivenöl, Parmesan und etwas Zitronensaft im Mixer zu einer feinen Paste verarbeiten. Die Nudeln kochen und abtropfen lassen und zusammen mit dem Pesto in einem Topf erhitzen (eventuell mit etwas Nudelkochwasser verdünnen). Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!

Kartoffelgratin mit Bärlauch

1 kg Kartoffeln festkochend, 200 g Bärlauch, 125 g geriebener Emmentaler, 1/2 l Milch, 2 Eier, 50 g Butter, Butter für die Auflaufform, Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Bärlauchblätter waschen, abtropfen lassen, 2-3 Blätter beiseite legen, die übrigen in feine Streifen schneiden. Mit den aufgehobenen Blättern eine flache Auflaufform ausreiben. Die Form mit Butter einfetten, die Kartoffelscheiben dachziegelartig hinein schichten, mit Salz und Pfeffer würzen. 75 g geriebenen Käse mit den Bärlauchstreifen vermischen und über die Kartoffelscheiben streuen. Die Milch kurz aufkochen lassen (damit sie später beim Gratinieren nicht überkocht). Wenn sie abgekühlt ist, mit den Eiern verquirlen, mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in die Auflaufform geben. Den restlichen Käse darüber streuen und den Auflauf mit Butterflöckchen besetzen. Auf der mittleren Schiene des auf 220 ° C vorgeheizten Backofens 45 Minuten backen. Dazu schmeckt Posteleinsalat oder Kopfsalat.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!

Bärlauchsuppe

200 g Bärlauch (kleingeschnitten), Butter, 1 l Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer,
1 Becher Frischkäse, 100 g Sahne



Zubereitung

Den Bärlauch in Butter andünsten und danach mit der Gemüsebrühe auffüllen. Den Frischkäse zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit Sahne verfeinern. Vor dem Servieren feingehackten Bärlauch über die Suppe streuen.

Kochzeit: ca. 15 Minuten.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!