

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Wildkräuterknöpfe

Zutaten: 300 g Wildkräuter (z.B. Huflattich, Löwenzahn, Vogelmiere, Knoblauchsrauke, etwas Schafgarbe, junger Giersch), 300 g Spinat oder Brennesseln, 1 Knoblauchzehe, 200 g körniger Frischkäse, 3 Eier, 240 g Mehl (Typ 550), 100 g geriebener Parmesan, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Die Wildkräuter gut waschen, trocken schleudern und klein hacken. Den Spinat (oder die Brennesseln) kurz in Salzwasser blanchieren, mit einem Handtuch bedecken, gut ausdrücken und ebenfalls klein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und klein schneiden.

In einem hohen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Währenddessen den Frischkäse, die Eier, Mehl, Parmesan und Knoblauch in einer Schüssel gut miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter und Brennesseln untermischen. Aus dem Teig mit zwei Esslöffeln ovale Klöße formen. Sobald das Wasser kocht, die Klöße ins Wasser geben und im siedenden Wasser etwa 12 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Knöpfe mit einem Schaumlöffel herausnehmen abtropfen und auf einem Teller servieren.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com