



Bärlauch-Pizokel mit Nussbutter



Vegetarisch

45 Min.

Zutaten

Hauptgericht
Für 4 Personen

- 700 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Salz
- gestrichener TL
- 0,5 dl Milch
- 2 Eier
- 1 EL Butter
- 250 g Chnöpflmehl oder Weissmehl
- 50 g Bärlauch

Nussbutter

- 60 g gemischte Nüsse, z. B. Haselnüsse, Baumnusskerne, Pekannüsse
- ½ Bund gemischte Kräuter, z. B. Salbei, Thymian
- 40 g Butter

So gehts

- Zubereitung: ca. 25 Minuten
- Quellen lassen: ca. 20 Minuten

Gesamt: 45 Min.

1

Kartoffeln schälen und durch die Bircherraffel reiben. Mit Salz, Milch und Eiern gut mischen. Butter schmelzen, mit Mehl und Kartoffeln zu einem Teig rühren. Ca. 20 Minuten quellen lassen. Inzwischen Bärlauch waschen und trocken tupfen. Vom Bärlauch einige schöne Blätter beiseitelegen, Rest fein hacken und in den Teig rühren. Falls die Kartoffeln zu viel Wasser abgegeben haben, einfach etwas mehr Mehl hinzufügen.

2

In einer grossen Pfanne viel Wasser aufkochen und salzen. Hitze reduzieren. Aus dem Teig mit zwei Esslöffeln Nocken formen und ins leicht köchelnde Wasser gleiten lassen, ca. 5 Minuten ziehen lassen. Nach 2-3 Minuten vorsichtig bewegen, bis die Pizokel obenauf schwimmen, dann herausheben, abtropfen und zugedeckt warm stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

3

Inzwischen für die Nussbutter Nüsse grob hacken, Salbei in Streifen schneiden, Thymianblättchen abzupfen. Butter in einer Bratpfanne erhitzen, Nüsse und Kräuter darin anbraten, aus der Pfanne heben und beiseitestellen. Pizokel portionenweise in der Bratpfanne im Rest der Butter rundum anbraten, warm stellen. Pizokel mit Nussbutter, Kräutern und beiseitegestellten Bärlauchblättchen anrichten.

Rezept: Andrea Pistorius

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/baerlauch-pizokel-mit-nussbutter>

Tipps

- Wenn Teig beim Kochen auseinander fällt, mehr Mehl dazu geben.
- Anstelle von Bärlauch die gleiche Menge Schnittlauch verwenden und eine kleine Knoblauchzehe dazupressen.
- Bärlauch sammeln: Die richtigen Blätter erkennt man an ihrer glänzenden Blattober- und matten -unterseite, die etwas heller ist. Sie duften stark nach Knoblauch. Sowohl die giftigen Maiglöckchen als auch Herbstzeitlosen haben eine weniger matte Blattunterseite. Zudem sind deren Blätter deutlich steifer als Bärlauchblätter. Bärlauch vor der Verwendung unbedingt gründlich waschen.