

Kräuter-Spatzen

Für 4 Personen

Kräuterspatzen:

300 g Mehl, griffig	3 Eier	20 g Basilikum
20 g Salbei	20 g Kerbel	20 g Minze
20 g Bärlauch	20 g Petersilie	90 ml Milch
1 Prise Muskatnuss	Salz	Pfeffer
200 g Bergkäse	1 EL Butter	150 g Butterschmalz
4 Zwiebeln	2 EL Mehl	Salz
Pfeffer		

Salat:

1 Salat, jung	300 ml Rinderbrühe	200 ml Olivenöl
100 ml Weißweinessig	1 TL Senf	Salz
Pfeffer		

Kräuterspatzen:

Mehl, Eier, Basilikum, Salbei, Kerbel, Minze, Bärlauch, Petersilie, Milch, Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss miteinander vermengen. Die Masse durch ein Nockerlsieb direkt in das kochende Salzwasser drücken. Sobald die Nockerln an der Wasseroberfläche schwimmen, rausheben und kalt abstechen. Zwei Zwiebeln in Ringe schneiden, zwei Zwiebeln in Würfel schneiden. Die Ringe in einem Esslöffel Mehl wenden und in einem kleinen Topf in Butterschmalz herausbacken und zur Seite stellen. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zum schmelzen bringen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Den Bergkäse reiben. Die Nockerln dazugeben, den Käse unterheben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit eventuell übriggebliebenen Kräutern und den Zwiebelringen garnieren.

Salat:

Dazu kann man einen jungen, grünen Salat servieren. Für das Dressing die Rinderbrühe mit Olivenöl, Weißweinessig, Senf, Salz und Pfeffer vermengen und über den Salat geben.

Sarah Wiener am 06. Juni 2008