Bärlauchklößchen mit Rahmkohlrabi

Zutaten:

300 g Hackfleisch, halb und halb
200 g Kohlrabi
200 g Gnocci
50 g Frühlingszwiebeln
50 g rote Zwiebeln
250 ml Gemüsebrühe
50 ml Sahne
1 Ei
1 Schale Kresse
3 EL Bärlauch
1 EL Quark
3 TL Butterschmalz
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebel säubern und in schräge grobe Streifen schneiden. Kohlrabi dünn schälen und stifteln. Den Bärlauch gut waschen, abtropfen lassen. Zwei Esslöffel Bärlauch fein schneiden und einen Esslöffel davon in Streifen schneiden. Tomaten abziehen, entkernen und würfeln. Das Hackfleisch mit Ei, roten Zwiebeln, Quark und dem fein geschnittenen Bärlauch gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Löffel kleine Klößchen abformen und in der kleingeschnittenen Kresse wälzen. Gemüsebrühe aufkochen und die Hackfleischklößchen darin garen, auf Küchentrepp kurz abtrocknen und in heißem Butterschmalz rundum anbraten. Warm halten Kohlrabi in heißem Butterschmalz angehen lassen, Frühlingszwiebeln zufügen und mit Sahne angießen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, etwas reduzieren lassen und auf den Punkt garen. Zum Schluss Bärlauchstreifen unterheben und das ganze warm halten. Gnocci in heißem Butterschmalz rundum leicht

anbräunen.

Druck-Version

© www.elkes-ecken.de