

## **Bärlauch-Grießnockerln**

### *Daslook-gnocchi*

50 gr. daslook  
70 gr. boter  
180 gr. tarwegriesmeel  
2 eieren  
nootmuskaat  
zout en peper  
1 l. runderbouillon

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Spoel de daslookbladeren met koud water af, dep ze goed droog en hak ze klein.

Roer de boter schuimig. Meng het met het daslook, de tarwegries, de losgeklopte eieren, een snuf vers geraspt nootmuskaat en wat zout en peper. Laat het een kwartiertje rusten.

Ondertussen breng je een pan runderbouillon aan de kook. Zet het vuur dan laag.

Vorm met behulp van twee lepels quenelles van het deeg. Dat gaat heel eenvoudig zo: schep een lepel vol van het deeg en schep dat in een vloeiende, draaiende beweging over op de andere lepel, dan weer op de eerste, en schuif ze dan met de tweede lepel in de zachtjes kokende bouillon. Als je het zo leest klinkt het misschien een beetje ingewikkeld, maar als je het probeert zie je vanzelf wat de bedoeling is en blijkt ook hier een kind weer de was te kunnen doen. In ieder geval laat je de knoedeltjes in de zachtjes kokende runderbouillon glijden. Laat ze in 20 minuten rustigjes gaar koken.