

komplette Datei, siehe Bärlauch-Rezepte 3 (mit Kennwort)

weitere Infos auf meinem Blog: <http://wildkraeuterrezepte.blogspot.com/>

Bärlauch-Rezepte 3

Bärlauch-Rezepte 3	- 1 -
Bärlauch-Kürbiskernpesto'	- 2 -
Bärlauch-Pesto mit Pinienkernen	- 2 -
Tomate - Mozzarella mit Bärlauchpesto	- 2 -
Spaghetti mit Bärlauch-Pesto 1	- 3 -
Spaghetti mit Bärlauch-Pesto 2	- 3 -
Frischkäse (Ziegen-/Schafskäse) mit Bärlauch	- 3 -
Bärlauchspaghetti	- 4 -
Gemüsewaffeln mit Bärlauchsahne.....	- 4 -
Bärlauch - Frischkäse - Sauce	- 5 -
Bärlauch-Rahmsauce	- 5 -
Bärlauch-Remouladensauce	- 5 -
Bohnenpüree mit Bärlauch	- 6 -
Bärlaucheier:	- 6 -
Bärlauch-Gnocchi 1	- 7 -
Bärlauch-Gnocch 2	- 8 -
Bärlauch-Gnocchi 3	- 8 -
Bärlauchkartoffelpuffer	- 9 -
Bärlauch-Knödel 1	- 9 -
Bärlauchknödel 2	- 10 -
Bärlauch-Käse-Knödel auf Spargelgratin	- 10 -
Bärlauchgratin	- 11 -
Bärlauch, gratiniert	- 11 -
Gratin mit Bärlauch	- 12 -
Kartoffelgratin mit Bärlauch	- 12 -
Bärlauchkartoffelgratin	- 13 -
Bärlauch-Frittata	- 13 -
Bärlauch-Rösti 1	- 14 -
Bärlauch-Rösti 2	- 14 -
Bärlauchspätzle mit Ziegenfrischkäse	- 15 -
Bärlauch-Käsespätzle	- 15 -
Badische Bärlauch-Maultaschen	- 16 -
Bärlauch-Maultaschen	- 17 -
Breite Bärlauchnudeln	- 18 -
Zucchini-Bärlauch-Nudeln	- 19 -
Bärlauch-Ravioli m. Schinken u. geschmälzten roten Zwiebeln	- 19 -
Bärlauch-Tortilla	- 21 -
Bärlauch-Tagliatelle	- 21 -
Bärlauch-Lasagne	- 22 -
Bärlauch Cannelloni	- 22 -

Bärlauch-Kürbiskernpesto'

Zutaten

5	Gramm	Bärlauch
20	Gramm	Kürbiskerne
60	Gramm	Parmesan
40	Gramm	Pecorino
200	ml	Olivenöl
2	Essl.	Kürbiskernöl
		Salz
		Pfeffer

Olivenoel mit den Kuerbiskernen in einer Moulinette fein mixen, den Baerlauch grob gehackt begeben, dann den fein geriebenen Kaese einmixen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuguterletzt das Kuerbiskernoel einruehren. Schmeckt ausgezeichnet zu Pasta oder einfach nur zum Dippen mit einem guten Brot.

Bärlauch-Pesto mit Pinienkernen

Zutaten

100	Gramm	Bärlauchblätter,
100	Gramm	Feta-Käse (Schafskäse),
100	Gramm	Parmesan (gerieben),
1/4	Liter	Olivenöl,
		Salz,
		Pfeffer,
		Zitronensaft

100 Gramm Pinienkerne (alternativ gehackte Mandeln)

Baerlauchblaetter mit Olivenoel, Zitronensaft und Pinienkernen oder gehackten Mandeln mit dem Stab oder im Mixer puerieren.

Parmesan (fein) und Feta (etwas groeber) in die Paste reiben. Alles gut durchmischen und nach Bedarf mit etwas mehr Olivenoel fuer eine gute Konsistenz sorgen.

Ohne Kaese kann das fertig Pesto auch bis zu einem Jahr auch in der Gefriertruhe aufbewahrt und nach Bedarf verwendet werden.

z.B. mit Teigwaren servieren

Tomate - Mozzarella mit Bärlauchpesto

Für den Einkaufszettel: (für 4 Personen) (Vorspeise)

4 Strauchtomaten, 6 Mozzarella-Kugeln, 1 Glas Bärlauchpesto, Salz, Pfeffer

Die Zubereitung:

Die Strauchtomaten und die Mozzarella-Kugeln in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und abwechselnd auf einem Teller oder einer Platte anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend Bärlauchpesto mit einem Löffel darübergeben. Als Garnitur ein paar knackige Blattsalate.

Spaghetti mit Bärlauch-Pesto 1

Für 4 Personen

- * 50 g Bärlauchblätter, gewaschen, abgetropft, grob geschnitten
- * 100 g frisch geriebener Parmesan
- * 100 g geröstete Sonnenblumenkerne
- * 1/8 l Sonnenblumenöl
- * Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten im Mixer oder in der Moulinette zerkleinern und pürieren.

Spaghetti (125-150 g pro Person) al dente kochen, abgießen und in eine Schüssel geben. Mit dem Bärlauch-Pesto vermischen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Spaghetti mit Bärlauch-Pesto 2

Zutaten für (Für 4 Personen)

- 500 g Spaghetti
- 2 Hand voll Bärlauch
- 1 dl gutes Olivenöl
- 2 Walnüsse
- 1 Zitrone
- 50 g Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Das Pastawasser zum Kochen bringen. Währenddessen Bärlauch waschen, Öl, Nüsse, Käse, etwas Salz und Pfeffer dazugeben und gut mixen.

Pesto mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pasta kochen und mit dem Pesto servieren.

Tipp

Will man das Pesto aufbewahren, unbedingt sicherstellen, dass es vollständig mit Olivenöl bedeckt ist.

Frischkäse (Ziegen-/Schafskäse) mit Bärlauch

Frischkäse (Ziegen-/Schafskäse) in Scheiben schneiden, je eine Scheibe mit einem Bärlauchblatt umwickeln und mit einer Olive oder Kirschtomate auf einen Zahnstocher oder Partyspieß stecken. Mit Olivenöl übersprühen und auf einem Teller anrichten. Dazu Ciabatta oder Fladenbrot warm aus dem Ofen servieren.

Bärlauchspaghetti

500 Spaghetti al dente kochen. Eine Handvoll gewaschener Bärlauchblätter kleinschneiden und mit 2 EL Öl zu einer Paste verrühren. 1 Zwiebel kleinschneiden und zusammen mit dem Bärlauch in einer Pfanne glasig dünsten. 250 gr kleingebröckelten Schafskäse dazugeben, schmelzen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 100 gr Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten. Die Bärlauchcreme über die noch heißen Spaghetti geben, gut verrühren. Vor dem Servieren die Pinienkerne darüberstreuen.

Gemüsewaffeln mit Bärlauchsahne

Für 4 Personen

Teig:

- * 100 g Weizen, fein gemahlen
- * 150 ml Milch
- * Meersalz
- * Muskatnuss
- * 1/2 TL Curry
- * 1 Ei
- * 150 g Möhren
- * 100 g Knollensellerie
- * 100 g Lauch
- * 30 g Zwiebeln
- * ungehärtetes Kokos- oder Palmfett

Sauce:

- * 120 g saure Sahne
- * 100 g Joghurt
- * 2 TL mittelscharfer Senf
- * 1 EL Zitronensaft
- * 1 TL Honig
- * Meersalz
- * Pfeffer
- * 4 EL gehackte Bärlauchblätter (ersatzweise Schnittlauch, Rucola oder 2 Knoblauchzehen)

Teig: Weizenvollkornmehl mit Milch, Meersalz, Muskatnuss, Curry und Ei verrühren. Circa 30 Minuten quellen lassen.

Möhren und Sellerie fein reiben, Lauch in sehr feine Streifen schneiden, Zwiebeln fein würfeln. Gemüse mit Teig vermischen. Teig portionsweise auf das gefettete, heiße Waffeleisen streichen und Waffeln backen.

Sauce: Saure Sahne mit Joghurt, Senf, Zitronensaft, Honig, Meersalz, Pfeffer und Bärlauchblättern verrühren. Abschmecken und zu den Waffeln servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten