

BÄRLAUCHKLÖSSE IN EINER PILZPFANNE MIT TOMATENRAGOUTI



Zutaten für die Bärlauchklöße:

- 300 g Kartoffeln, mehlig kochend bis vorw.festkochende
- 2 TL Bärlauchpaste*
- 1 Ei
- 1 Handvoll Mehl
- Salz, Muskatnuss
- Brotcroutons

Zutaten für die Pilzpfanne:

- 250 g Champignons, braune und weiße
- 200 g Shitake Pilze
- 200 g Kräuterseitlinge
- Dose Tomaten, geschält und gewürfelt
- 1 Zwiebel
- 1 TL Zucker
- Majoran
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1 Die Kartoffeln schälen, vierteln und im Salzwasser gar kochen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Ei, die Bärlauchpaste, Mehl, Muskatnuss und Salz hinzugeben und alles durchkneten.

2 Salzwasser in einem großen Topf aufsetzen und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, die Temperatur herunterschalten und die Klöße formen. (Für dieses Gericht habe ich kleine Klöße geformt.) In das leicht siedende Wasser hineingeben und circa 10 Minuten ziehen lassen. Wenn die Klöße an der Oberfläche schwimmen sind sie gar.

3 Die Pilze und die Zwiebel putzen und kleinschneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl geben und erhitzen. Die Zwiebel glasig dünsten und die Pilze hinzugeben. Erst zum Schluss die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Die Tomaten in einen Topf geben und erhitzen. Majoran, Salz & Pfeffer und den Teelöffel Zucker hinzugeben und alles leicht köcheln lassen.

5 Wenn die Klöße fertig sind, die Pilze in einem Teller anrichten, die Klöße oben auf geben und das Tomatenragout mit einem kleinen Löffel verteilen.



** Wie du Bärlauchpaste selbst herstellst, findest Du in meiner Kategorie Selbstgemachtes.*