

Bärlauch-Nudeln mit Linsengemüse

<p>1 Bund Bärlauch 300 g Mehl ½ Teel. Salz 2 Eier 50 g Wasser</p>	<p>Bärlauch waschen und fein hacken Mit den anderen Zutaten in einer großen Schüssel zu einem festen Teig kneten (geht gut mit den Händen), zu einer Kugel formen und abgedeckt ruhen lassen Anschließend mit dem Nudelholz auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und in feine Streifen schneiden, Auf einem (zwei) sauberen Geschirrtüchern etwas antrocknen lassen</p>
<p>1-2 Zwiebeln, Schalotten oder Frühlingszwiebeln 140 g rote Linsen* (ODER 300g Hackfleisch) 30 g Butter oder Öl 40 ml Apfelessig oder Mangobalsam* 100-200 g festes Gemüse der Saison z.B. Möhren, Lauch, Sellerie... ½ l Gemüse- oder Hühnerbrühe</p>	<p>Zwiebeln fein würfeln, Butter in einem mittelgroßen Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Linsen im Sieb abspülen und dazugeben, kurz mitschwitzen (ODER Hackfleisch krümelig anbraten). Mit Apfelessig ablöschen, diesen einkochen lassen und mit der Brühe auffüllen. Nach etwa 10 Minuten fein gewürfeltes Gemüse, dazugeben und köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Ggf. mit Pfeffer und Salz abschmecken.</p>
<p>Bärlauchnudeln</p>	<p>In einem weiten Topf Salzwasser zum Sieden bringen und die Nudeln portionsweise einlegen. Nach ca. 3 Minuten mit dem Schöpflöffel herausholen und in einer vorgewärmten Schüssel sammeln, mit einigen Tropfen gutem Öl/etwas Butter beträufeln (oder Linsengemüse in tiefe Teller vorportionieren und die Nudeln als „Nest“, in die Mitte setzen</p>