

Gorgonzolanockerln auf Lauchcreme

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

Nockerln. . .

100 g Lauch
50 g Zwiebel
2 ST Knoblauchzehen, gehackt
Salz, Muskat, Pfeffer frisch gemahlen

3 ST Eier
150 g Weizenmehl
350 g Topfen

250 g Bergkäse, gerieben
180 g Gorgonzola
50 g Parmesan

Lauchcreme. . .

200 g Lauch

30 g Butter
20 g Mehl, glatt

125 ml Rahm (Hanf, Reis, Kokos, Soja)
125 ml Milch (Pflanzenmilch)

Herstellung:

1. Nockerln: Lauch putzen, dunkelgrüne Teile entfernen, zusammen mit dem Zwiebel sehr fein hacken, mit Gewürzen, Eiern, Mehl, Topfen, geriebenen Bergkäse, Parmesan und zerbröckeltem Gorgonzola zu einem Teig verkneten, 15min kühl stellen.
2. Kleine Nockerln formen und in Salzwasser 8-10 Minuten ziehen lassen.
3. Sauce: Lauch putzen, nun die zarten grünen Teile verwenden, sehr fein würfeln.
4. Butter zerlassen Mehl einrühren, Lauch zugeben, ca. 5 Minuten dünsten, würzen, mit Milch auffüllen, mit Schneebesen gut durchrühren, 5 Minuten leicht kochen lassen, Rahm unterrühren, weitere 10 Minuten leicht kochen lassen, abkühlen, grob pürieren, nochmals erwärmen, abschmecken.
5. Nockerln auf der Sauce anrichten.

