

Gemischte Pilze mit Bärlauchnockerl

2-3 Personen

Menge	Zutaten
160 g	Weizenmehl glatt
100 g	Dinkelvollkornmehl
2 Stk	Eier(M)
150 ml	Milch
50 ml	Mineralwasser
1 TL	Pilzsatz von GutBehütet
22 g	Bärlauch frisch
200 g	Bio-Pilze bunt von GutBehütet
2 EL	Olivenöl
3 Prisen	Kräutersalz (grob)

Mehl mit Salz vermischen, Eier, Milch und Mineralwasser dazugeben, und mit einem Kochlöffel verrühren. Bärlauch fein hacken oder mit wenig Öl mixen. Bärlauch zum Teig geben und unterrühren.

Wasser zum Kochen bringen, salzen, Hitze reduzieren und den Teig durch ein Spätzlesieb streichen. Nockerl einmal aufwallen lassen (Bei Bedarf umrühren). Durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen.

Pilze beim Ende der Lamellen vom Strunk trennen, und in gleichmäßige Stücke teilen. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Pilze darin bei mäßiger Hitze braten. Nach einigen Minuten salzen.

Nockerl in die Pilzpfanne mischen und miterhitzen, oder getrennt in wenig Butter erwärmen. Wer mag, kann auch geriebenen Käse daruntermischen.

Mit frischem Bärlauch bestreut servieren.

