

FAMILIENHÄPPCHEN

Spinat- oder Bärlauchnocken

Zutaten für ca. 20 Stk.:

- *3 Handvoll Bärlauch oder Spinat, klein geschnitten*
- *3 EL Ricotta*
- *1 Ei*
- *6 EL Parmesan*
- *4 EL Mehl*
- *wenig Muskatnuss*
- *Salz & Pfeffer*
- *Bouillon (Gemüse, Hühner oder Rind) / Butter*

Alle Zutaten miteinander vermischen und würzen. Mit zwei Teelöffeln Nocken formen und in der Bouillon bei geschlossenem Deckel 10-15 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!). Oder aber: in etwas Butter in der Pfanne schwenken.