

Bärlauch-Käsespätzle mit Almkas

400 g Mehl
4 Eier
 Salz
 lauwarmes Wasser
 Bärlauchpesto
 Öl
 Zwiebeln in Würfel geschnitten
 Frühlingszwiebeln in Ringe
 Salz, Pfeffer
 geriebenen Käse

Mehl, Eier, Salz und lauwarmes Wasser zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Mit einem Spätzlehobel die Hälfte des Teiges ins kochende Wasser schaben, wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel rausnehmen. Unter die andere Teighälfte das Bärlauchpesto geben (nach Geschmack) und wie oben fertig kochen. In einer Pfanne die Zwiebeln goldbraun dünsten, die Spätzle zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, Frühlingszwiebel unterrühren und wenn alles heiß ist, den geriebenen Käse unterheben. Warten bis er Fäden zieht und dann schmecken lassen!

Almrahmcreme mit Löwenzahnsirup

500 g	Sahne
40 g	Zucker
1	Vanillezucker
3 Blatt	Gelatine

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Sahne mit Zucker und Vanillezucker aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Gelatine ausdrücken, nach und nach unter die heiße Sahne rühren. In eine Schüssel geben und einige Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank kalt stellen. Portionsweise auf Teller geben, mit etwas Löwenzahnsirup beträufeln. Mit Erdbeeren und Minzeblätter (oder Zitronenmelisse) garnieren.

Löwenzahnsirup

Zwei gehäufte Hände voll Blütenköpfe ohne Stiel mit 750 ml Wasser übergießen und über Nacht zugedeckt stehen lassen. Am nächsten Tag zum Kochen bringen, 15 Minuten köcheln lassen, abseihen. 750 g Zucker und Saft einer Zitrone untermischen und unter **ständigem rühren** zu Sirup einkochen. Nicht zu dick werden lassen! Heiß in Schraubdeckelgläser und sofort verschließen.