

Bärlauchgnocchi

Zutaten:

500 g Kartoffeln (mehlig)
100 g frischer Bärlauch
1 Ei
100 g Mehl
40 g Grieß
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 EL Olivenöl od.
2 EL Butter
20 g Parmesan



Zubereitung

Kartoffeln waschen und mit Schale weichkochen. In der Zwischenzeit Bärlauch waschen, putzen, gut abtrocknen und grob schneiden. Bärlauch mit dem Ei in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Kartoffeln abgießen, etwas auskühlen lassen und schälen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Mehl, Grieß und Bärlauch-Ei-Masse dazugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Falls die Masse zu feucht ist, etwas mehr Mehl dazugeben. Gnocchi zu Kugeln formen und mit den Zinken einer Gabel etwas eindrücken, so dass das typische Rillenmuster entsteht. Fertige Gnocchi auf ein bemehltes Brett setzen. Topf mit Wasser füllen, zum Kochen bringen und leicht salzen. Gnocchi portionsweise in das siedende, nicht mehr kochende Wasser geben und 2-3 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Mit frischem Olivenöl servieren, oder Gnocchi in brauner Butter schwenken und mit geriebenem Parmesan bestreuen.



Nudeln

