



KAUFHAUS
Rauscher
SEIT 1952

Bärlauch Gnocchi



Zutaten für ca. 4 Portionen:

400 g mehligere Kartoffeln
1/4 Bund Jungzwiebel
1 Dotter
60 g Mehl
60 g Bärlauchpesto
Butter
Parmesan

Zubereitung:

Die Erdäpfel weich kochen.

Die Jungzwiebel klein schneiden und mit dem Bärlauch Pesto in einer Pfanne anschwitzen. Auskühlen lassen und das Dotter unterrühren.

Die Erdäpfel schälen, noch warm durch die Erdäpfelpresse drücken und mit dem Mehl und der Bärlauchmasse zu einem Teig verkneten.

Die Masse zu fingerdicken Rollen formen, Stücke abschneiden und in kochendem Wasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Gnocchi abseihen.

In einer Pfanne Butter zerlassen, bis sie leicht braun ist. Gnocchi darin durchschwenken. Mit Parmesan bestreuen und entweder direkt oder als Beilage zu Fleisch genießen.

Tipp:

Sollten Sie frischen Bärlauch haben, können Sie gerne 50 g Bärlauchblätter schneiden und mit den Jungzwiebeln anschwitzen, bis sie zusammengefallen sind. Die Masse dann mit Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Mehl und den zerdrückten Erdäpfeln zu einem Teig verkneten und wie oben beschrieben kochen.