

Bärlauch-Gnocchi

Für 3 Personen

Ca. 300g mehlig kochende Kartoffeln – ca 1 Bd. Bärlauchblätter – 2 Frühlingszwiebeln – 60g Butter – 1 Ei – 2 EL Mehl – 2 EL Weizengrieß – Salz, Pfeffer – Muskatnuss

Kartoffeln waschen und gar kochen. Bärlauch waschen, trocken schütteln und grob zerschneiden. Zwiebeln putzen und bis zum hellgrünen Teil klein würfeln. 1 EL Butter erhitzen und die Zwiebeln darin leicht andünsten. Bärlauch dazugeben und kurz durchschwenken. In einem Rührbecher mit dem Ei pürieren.

Kartoffeln abgießen, schälen und sofort durch die Kartoffelpresse drücken. Bärlauchpüree, Mehl und Grieß dazugeben und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles zu einem Teig vermengen.

Auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig dritteln und die Teile jeweils zu einem daumendicken Strang rollen. Kleine Stücke abschneiden und zwischen den bemehlten Händen rollen. Mit einer Gabel Rillen eindrücken.

In einem flachen, breiten Topf Salzwasser aufkochen und die Gnocchi darin portionsweise 4 Min ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

In einer Pfanne die restliche Butter zerlassen und die Gnocchi darin schwenken.

Als Beilage zu Wild, Fleisch- oder Fischfilet servieren oder als Hauptgericht mit Parmesan und Salat.

Guten Appetit!



Bärlauch-Gnocchi

Für 3 Personen

Ca. 300g mehlig kochende Kartoffeln – ca 1 Bd. Bärlauchblätter – 2 Frühlingszwiebeln – 60g Butter – 1 Ei – 2 EL Mehl – 2 EL Weizengrieß – Salz, Pfeffer – Muskatnuss

Kartoffeln waschen und gar kochen. Bärlauch waschen, trocken schütteln und grob zerschneiden. Zwiebeln putzen und bis zum hellgrünen Teil klein würfeln. 1 EL Butter erhitzen und die Zwiebeln darin leicht andünsten. Bärlauch dazugeben und kurz durchschwenken. In einem Rührbecher mit dem Ei pürieren.

Kartoffeln abgießen, schälen und sofort durch die Kartoffelpresse drücken. Bärlauchpüree, Mehl und Grieß dazugeben und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles zu einem Teig vermengen.

Auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig dritteln und die Teile jeweils zu einem daumendicken Strang rollen. Kleine Stücke abschneiden und zwischen den bemehlten Händen rollen. Mit einer Gabel Rillen eindrücken.

In einem flachen, breiten Topf Salzwasser aufkochen und die Gnocchi darin portionsweise 4 Min ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

In einer Pfanne die restliche Butter zerlassen und die Gnocchi darin schwenken.

Als Beilage zu Wild, Fleisch- oder Fischfilet servieren oder als Hauptgericht mit Parmesan und Salat.

Guten Appetit!

