

Bärlauch- Gnocchi



Menge	Zutaten	Zubereitung
3 (ca. 300 g)	Kartoffeln, mehlig	Mit der Schale kochen, abpellen und durch die Kartoffelpresse drücken, auskühlen lassen.
2	Schalotten oder Frühlingszwiebeln	waschen, fein schneiden
40 g	Bärlauchblätter	waschen, fein hacken
20 g	Butter	Zwiebeln und Bärlauch in der Butter andünsten, würzen und Masse etwas abkühlen lassen.
	Salz, Pfeffer, Muskat	
1	Ei	Das Ei zugeben und die Kräutermischung fein pürieren.
80 g	Mehl	Kartoffeln, Kräutermischung und Mehlmischung gut miteinander vermengen. Den weichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 3 Teile teilen, jeweils einen Strang formen und mit dem Messer kleine Stücke schneiden. Diese Stückchen zu Kugeln formen, nochmals im Mehl wenden und mit einer Gabel flach drücken. Gnocchi auf ein bemehltes Holzbrett legen.
20 g	Grieß	
2 l	Salzwasser	Zum Kochen bringen, Gnocchi portionsweise in das kochende Wasser geben und dann etwa 4 Minuten garziehen lassen.
40 g	Butter	Butter in einer Pfanne leicht bräunen, etwas Salz zugeben und die fertigen Gnocchi in der Butter schwenken.
20 g	Parmesan	Gnocchi auf einem tiefen Teller anrichten und mit Parmesan bestreuen.