

Bärlauch-Gnocchi

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Bund Bärlauch
2 Eier
4 EL Mehl
4 EL Hartweizengrieß
Salz und Pfeffer
100 g Butter, flüssig



ZUBEREITUNG

Kartoffeln mit Schale weich kochen.

Währenddessen den Bärlauch waschen,

abtropfen lassen und grob hacken. Dann in der Küchenmaschine hacken, nicht zu fein.

Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Danach pellen und

durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Kartoffelmasse mit Mehl, Grieß, Salz, Pfeffer, Eiern und Bärlauch gründlich verkneten.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

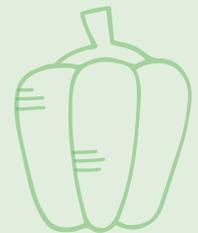
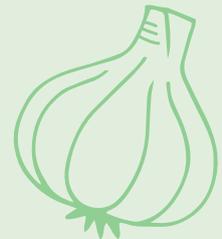
Mit zwei Esslöffeln eine Probegnocchi kochen. Nicht sprudelnd kochen, sondern gar ziehen lassen! Wenn sie oben schwimmt, ist sie gar.

Die Masse evtl. noch nachwürzen oder mehr Mehl hinzufügen, wenn sie zu weich ist.

Nach und nach alle Gnocchi abstechen, gar ziehen lassen und in eine Auflaufform mit der zerlassenen Butter geben.

Dazu passt geriebener Parmesan, eine Tomatensauce und ein bunter Salat.

Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE