

Bärlauchgnocchi



Foto IrKiev / Depositphotos.com

Zutaten für 6 Portionen

- 900 g Kartoffeln
- 90 g Bärlauchblätter
- 3 Eier
- 12 EL Mehl
- 3 Prisen Salz
- 6 EL Grieß, fein gemahlen

Schwierigkeitsgrad



Bärlauchgnocchi

Zubereitung

- Die Kartoffeln ungeschält etwa 25 Minuten lang in Salzwasser kochen.
- Die Bärlauchblätter waschen und abschütteln, Stiele entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. Die Bärlauchstreifen gemeinsam mit dem Ei pürieren. Dies geht am besten in einem Standmixer.
- Die gegarten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Bärlauch-Ei-Masse, Grieß und Mehl unterheben und das Ganze gut mit Salz würzen.
- Den Kartoffelteig in fingerdicke Rollen formen und in etwa zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Flach drücken und mit der Gabel ein schönes Muster rein machen. In kochendes Salzwasser legen und die Gnocchi etwa drei Minuten lang ziehen lassen. Danach herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Tipp

- Bärlauchgnocchi kann man einfach mit Olivenöl servieren oder Salbei in Margarine anbraten und mit dieser Margarine-Salbei-Soße überträufeln