

heute gibt es...

## Bärlauch-Gnocchi



### **Zutaten: (für 4 Personen)**

- 500g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 50g Bärlauch
- 1 Ei
- 75g Mehl
- 25g Hartweizengrieß
- Salz

### **Benötigtes Material:**

[Gnocchi-Brett\\*](#) (oder eine Gabel) für die Rillen , [Kartoffelpresse\\*](#), [Pürierstab\\*](#) oder [Standmixer\\*](#).

(\* = Affiliate-Link)

### **Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln ungeschält für etwa 30 Minuten bzw. bis diese gar sind in Salzwasser kochen.
2. In der Zwischenzeit den Bärlauch waschen, trocken tupfen, die Stiele entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. Diese dann zusammen mit dem Ei mithilfe eines Pürierstabs oder Standmixers pürieren.
3. Die noch heißen Kartoffeln pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken und in einer Schüssel mit dem Mehl, dem Grieß und der Bärlauchmasse zu einem Teig vermengen und diesen gut mit Salz würzen.
4. Nun um die Gnocchi zu formen etwas Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer daumendicken Rolle formen und in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Um die typischen Rillen zu erzeugen die Teigstücke mit leichtem Druck auf dem (leicht bemehlten) Gnocchibrett rollen. Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zwischengelagern.
5. Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben. Sobald diese an der Wasseroberfläche schwimmen (nach ca. 3 Minuten) sind diese fertig und können mit einer Soße serviert werden.

### **Tips:**

- Serviere eine einfache Tomatensoße zu den Gnocchi oder schwenke sie einfach in etwas geschmolzene Butter.
- Solltest du keinen intensiven Bärlauch-Geschmack wollen, kannst du den kleingeschnittenen Bärlauch auch so unter den Teig mischen. Dadurch werden die Gnocchi nicht grün, aber trotzdem lecker.
- Bärlauch-Gnocchi auf Vorrat? Kein Problem. Friere diese zunächst separat etwas an und bewahre sie in einer Frischhaltedose im Gefrierfach auf. Bei Bedarf einfach direkt abkochen.