

Bärlauch-Gnocchi

(4-6 Portionen)

Zutaten:

- 3 mehlig kochende Kartoffeln (ca. 300 g)
- 40 g Bärlauchblätter (ca. 1 Hand voll)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 60 g Butter
- 1 Ei
- 2 EL Mehl
- 2 EL Weizengrieß
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, mit Wasser bedecken und in ca. 25 min gar kochen.

Inzwischen den Bärlauch waschen, trockens chütteln und grob zerschneiden. Die 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.

Die 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 zeichnen.

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 erhitzen, leicht salzen und die Gnocchi darin schwenken. Als Beilage zu Wild, Kaninchen, Schweine-, Kalbs- oder Fischfilet oder als Hauptgericht mit Parmesan und Salat servieren.