

Bärlauch-Gnocchi

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 gr. Bund Bärlauch
- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Ei
- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 100 g Hartweizengrieß
- Salz
- frisch gemahlener Schwarzer Pfeffer
- nach Belieben: Butter
- nach Belieben: Parmesan

Bärlauch waschen, trocken tupfen und grob hacken. In einem Mixer fein pürieren.

Kartoffeln waschen und mit der Schale in Wasser gar kochen. Noch heiß pellen und mit einer Gabel fein zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse pressen. Kurz ausdampfen lassen.

Die Kartoffelmasse mit Ei, Mehl, Grieß, Salz, Pfeffer und dem Bärlauchpüree mit den Händen oder dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Arbeitsfläche bemehlen, den Teig in vier Teile teilen und jeden Teil zu einer dünnen Rolle von etwa 3 cm Durchmesser formen. Davon kurze Stücke (ca. 1,5 cm) abschneiden.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Gnocchi nach Belieben in eine ovale Form bringen, indem man jeden einzeln kurz in den Handflächen rollt. Mit dem Daumen oder mit einer Gabel leicht platt drücken, so nehmen sie später die Soße besser auf.

Sobald das Wasser kocht, die Gnocchi portionsweise hineingeben und einige Minuten ziehen (nicht mehr kochen) lassen. Sobald sie an die Oberfläche kommen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmecken Bärlauch-Pesto und Wildkräutersalat. Man kann auch nur leicht gebräunte Butter darübergießen und etwas Parmesan darüber streuen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 10.02.2024

Koch/Köchin: Stefanie Hertel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen