

Bärlauch-Gnocchi

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

150 g Bärlauch
1 EL Olivenöl
200 g Ricotta
1 Ei
75 g Parmesan gerieben
40 g Mehl
80 g Butter
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Mehl zum Wenden der Gnocchi



Zubereitung:

Den Bärlauch nur ganz kurz spülen und die Stiele entfernen. Auf einem Küchentuch trockentupfen. Die Blätter in Streifen schneiden.

Den Bärlauch im heissen Olivenöl kurz unter Wenden dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen.

Ricotta, Ei, Parmesan und Mehl mischen. Den Bärlauch beifügen und die Masse pikant mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Ricotta-Bärlauch-Mischung mit einem Teelöffel nussgrosse Bällchen abstechen und in Mehl wenden.

In einer weiten Pfanne Salzwasser aufkochen. Die Herdplatte ausschalten. Die Gnocchi sorgfältig hineingleiten lassen und während ca. 3 Minuten ziehen lassen. **Wichtig:** Das Wasser darf auf keinen Fall kochen, sonst zerfallen die Gnocchi. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Gleichzeitig mit dem Kochen der Gnocchi die Butter in einem Pfännchen aufschäumen und ganz leicht bräunen. Über die angerichteten Gnocchi träufeln und diese sofort servieren.