

Bärlauch Gnocchi

Leckere Gnocchi mit Bärlauch und Tomaten: So wird die italienische Spezialität zu einem würzigen Hauptgericht! Die Blätter des wilden Krauts lassen sich zu Pesto verarbeiten oder – wie in diesem Rezept – direkt in den Teig einarbeiten. So werden Ihre Bärlauch-Gnocchi zum Genuss.

Zutaten für 2 Portionen

600 g Kartoffel, mehlig kochend

120 g Weizenmehl

80 g Hartkäse / Parmesan

1 TL Salz

Pfeffer

1 Ei

40 g Bärlauchblatt

10 g Basilikum-Blatt

100 g Ricotta

für die Tomatensoße:

500 g Tomate

Salz

Pfeffer

20 Basilikum-Blatt

4 Knoblauchzehe

Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser für circa 15-20 Minuten garen (je nach Größe, sie sollten weich sein). Anschließend pellen und zu Brei stampfen.

Den Bärlauch und Basilikum zusammen mit dem Ei mit dem Mixstab pürieren. Hartkäse reiben. Mehl, drei Viertel des geriebenen Hartkäses, Ricotta, Salz, Pfeffer und die Bärlauch-Mischung zu den Kartoffeln geben und gründlich durchkneten. Falls der Teig zu flüssig ist, noch etwas Mehl hinzugeben.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu mehreren Strängen von ca. 2 cm Durchmesser rollen und Stücke von etwa 1 cm Länge abschneiden. Nach Wunsch die Teigstücke über den Gabelrücken rollen, um die typischen Rillen zu erzeugen.

Portionsweise in sprudelnd kochendes Salzwasser einlegen, Hitze reduzieren und die Gnocchi gar ziehen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen, gut abtropfen lassen und warm stellen.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden, die Tomaten waschen und je nach Größe halbieren, vierteln oder achteln.

Die Gnocchi bei hoher Hitze in Olivenöl anbraten bis sie goldbraun sind und kurz vor Schluss den Knoblauch und die Tomaten hinzugeben. Abschließend noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tip:

Historie:

Beilagen

Essen und Mehr

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://ddws.de/beilagen:baerlauch_gnocchi

Last update: **11.03.2025 15:12**

