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

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

Permanent link:
https://ddws.de/beilagen:baerlauch_gnocchi?rev=1741701968

Last update: **11.03.2025 15:06**