

# Bärlauch-Gnocchi zum Frühlingsbeginn

28.06.2015 13:20

## Zutaten

800 g mehlige Kartoffeln  
200 g Kartoffelmehl oder glutenfreie Mehlmischung (zB. Mehl Farine von Schär)  
2 Eier  
1 Prise Muskat  
100 g Bärlauch  
2 Stk. Frühlingszwiebel  
1 EL Butter (Zwiebel)  
Salz und Pfeffer  
40 g Butter (Gnocchi)  
..

---

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)

## Zubereitung

1. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, abspülen und so lange in das kochende Wasser geben, bis sie bissfest sind (ca. 25 Minuten).
2. In der Zwischenzeit Bärlauch waschen, trockenschütteln und klein schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und klein hacken. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und Frühlingszwiebel darin leicht dünsten. Bärlauch hinzugeben und kurz durchschwenken. Beides etwas abkühlen lassen und das Ganze mit den Eiern in einer Schüssel pürieren.
3. Sobald die Kartoffeln gekocht sind, diese abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Bärlauchpüree, Mehl und Muskatnuss hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut zu einem Teig vermengen.
4. Leicht gesalzenes Wasser für die Gnocchi zum Kochen bringen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig dritteln und Teige jeweils zu daumendicken Rollen formen. Kleine Stücke (ca. 2 cm breit) abschneiden und mit den bemehlten Händen noch einmal rollen. Mit einer Gabel Rillen eindrücken (in den Rillen fängt sich der Geschmack von Butter und Co. besser).
5. Gnocchi in das kochende Wasser geben und portionsweise ca. 4 Minuten ziehen lassen bzw. bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen. Parmesan grob reiben.
6. Butter in einer Pfanne erhitzen, leicht salzen, braun werden lassen und Gnocchi darin schwenken. Gnocchi auf Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen und servieren.



Scan me!