

Bärlauch-Gnocchi

Kategorie: Nudelgerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

70,0 g Bärlauch
250 g Ricotta oder Quark
1,0 Ei
2,0 Eigelb
50,0 g Parmesan
200 g Weizenmehl Typ 550
Salz & Pfeffer
2,0 EL Butter
30,0 g Parmesan

(Angaben für 3 Personen)

Pasta selbst herzustellen kann manchmal zu einem wirklichen Stressfaktor werden. Aber diese Gnocchi sind wirklich im Handumdrehen gemacht. Auf jeden Fall sollte man einen frischen Salat oder Rohkost der Saison dazu reichen.

Zubereitung

Den Bärlauch waschen, hacken, mit Ricotta (Quark), Ei und Eigelb, fein geriebenem Parmesan und Mehl verkneten, salzen und pfeffern. Wenn der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig zu Rollen formen und ca. 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese in köchelndem Salzwasser etwa 10 Minuten garen, abtropfen lassen und mit geschmolzener Butter und geriebenem Parmesan servieren.

