# Bärlauch-Gnocchi

Ein tolles Rezept für die Bärlauch-Saison, die leider nur 4-6 Wochen dauert: Die Bärlauch-Gnocchi sind einfach köstlich!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 g | Bärlauch |
| 700 g | Kartoffeln |
| 2 Stk. | Eier |
| 200 g | Mehl |
| 80 g | Butter |
| 6 Blätter | Salbei |
| 1 TL | Zitronensaft |
| 50 g | Mehl (für die Arbeitsfläche) |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Pflanzenöl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die Bärlauch-Gnocchi die Kartoffeln schälen und vierteln. Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln darin ca. 30 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit einen zweiten Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

2. Den Bärlauch darin 30-45 Sekunden lang blanchieren, dann herausheben, abtropfen lassen und im Mixer fein pürieren. Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und die Kartoffelmasse darauf legen. In die Mitte eine

kleine Mulde drücken und nach und nach die Eier und das Mehl dazugeben. Von außen nach innen zu einem Teig verkneten.

4. Den Teig in ca. 1 cm dicke Rollen formen und diese in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Mit etwas Mehl bestäuben und mit einer Gabel leicht eindrücken, so entsteht das typische Gnocchi-Muster.

5. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Gnocchi darin ca. 2 Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig. Mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

6. Salbei waschen, trocken tupfen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin ca. 1 Minute schwenken, bis sie eine goldene Farbe annehmen. Butter hinzufügen und zerlassen.

7. Wenn die Butter beginnt, schaumig zu werden, den Salbei über die Gnocchi streuen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

## Tipp

Die Bärlauch-Gnocchi vor dem Servieren mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.