

Bärlauch-Gnocchi mit Parmesan sind unwiderstehlich
würzig !!

!

Zutaten (Für 4 Personen)

*120 g Bärlauch, 100 g Parmesan
400 g Ricotta, 3 Eigelbe
120 g Mehl
Salz, Pfeffer, aus der Mühle
Mehl, zum Arbeiten
60 g Butter*

Den Bärlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken.
Davon etwa 2 EL zur Seite legen. Etwa die Hälfte vom Parmesan
fein reiben.

Den Bärlauch mit dem Ricotta, Eigelben, Mehl und
geriebenem Parmesan
zu einem Teig kneten und mit Salz und Pfeffer würzen
.Anschließend in vier Stücke teilen und jeweils auf
bemehlter Arbeitsfläche zu ca. 2,5 cm dicken Rollen formen.

Dann in ca. 2 cm lange Stücke schneiden
und im siedenden Salzwasser ca. 5 Minuten garen.
Währenddessen die Butter in einer Pfanne schmelzen.

Die Gnocchi herausheben
gut abtropfen lassen und kurz in der Butter anbraten.
Auf Teller verteilen und mit dem restlichen gehobelten Parmesan
sowie dem übrigen Bärlauch bestreut servieren.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!