Bärlauch-Gnocchi mit Parmesan



Die Bärlauchsaison bringt jedes Jahr ordentlich Abwechslung in die Küche. Wir verarbeiten die grünen Blätter zu leckeren Bärlauch-Gnocchi mit Parmesan.

Bärlauch ist für viele der Frühlingsbote schlechthin. Sobald beim Waldspaziergang der typische knoblauchähnliche Geruch in der Luft liegt, neigt sich die kalte Jahreszeit ihrem Ende zu. Von Mitte März bis etwa Anfang Mai hat der Bärlauch Saison.

Das intensiv duftende Lauchgewächs wird von Kochbegeisterten in dieser kurzen Zeit in alle möglichen Gerichte eingebaut. So bekommt man man Bärlauchpesto, Bärlauchkäse, Bärlauchspätzli – oder eben auch Bärlauch-Gnocchi vorgesetzt. Letztere machen wir heute gleich selber!

- 500 g Kartoffeln, gekocht und geschält
- 100 g Ricotta
- 40 g Bärlauch
- 240–280 g Mehl
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- etwas Butter und Parmesan
- ein paar Blätter frischer Bärlauch

1. Die Kartoffeln entweder durch ein Passe-Vite treiben oder mit einem Kartoffelstampfer zerquetschen.
2. Den Ricotta, das Ei und den Bärlauch mit einem Stabmixer pürieren, bis eine gleichmässige grüne Masse entsteht.
3. Die Kartoffelmasse dazugeben und gut durchmischen.
4. Salzen und das Mehl beifügen, bis der Teig nicht mehr klebrig ist.
5. Den Teig mit etwas Mehl zu mehreren etwa 2 cm dicken Rollen formen.
6. Die Rollen in etwa 2 cm lange Stücke schneiden, diese zu ovalen Kugeln rollen und mit einer Gabel eindrücken.
7. Die Gnocchi für etwa 5 Minuten in heisses, nicht mehr kochendes Wasser geben, bis sie aufschwimmen. Wer sie lieber leicht knusprig mag, kann sie auch mit Öl in der Pfanne anbraten, bis sie goldbraun sind.
8. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die frischen Bärlauchblätter dazugeben und sie leicht knusprig braten.
9. Die Butter über die Gnocchi geben und diese mit Parmesan und frischem Bärlauch servieren.

Carmelin Petite Arvine du Valais AOC

Helles Zitronengelb. Aromen erinnern an rosa Grapefruit, Zitrus- und Passionsfrucht. Im Gaumen ausgewogen, mit einer

angenehmen Fruchtsüsse. Mineralisch im Abgang.



Jetzt im Weinshop ansehen >