

BÄRLAUCH GNOCCHI

Schnell & knackig

TIPP

Bärlauch am besten sammeln bevor er blüht.



Zutaten (3 Portionen)

- 70 g Bärlauch
- 250 g Ricotta
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 80 g Parmesan
- 200 g Weizenvollkornmehl
- Salz, Pfeffer
- 250 g Magerquark
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

- Den Bärlauch waschen und haken. Dann mit Ricotta, Ei, Eigelb, 50 g des geriebenen Parmesans und Mehl verkneten. Dann den Teig salzen und pfeffern.
- Den Teig zu mehreren Rollen formen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- In einem Topf Salzwasser aufkochen lassen. Wenn es kocht die Hitze etwas reduzieren und die Gnocchi in das Wasser geben. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- In einer separaten Schüssel den Quark mit etwas Wasser cremig rühren. Dann Schnittlauch, Salz und Pfeffer in den Quark geben und nochmals gut vermengen.
- Zum Schluss die nachdem die Gnocchi gekocht sind, diese vorsichtig abgießen und abtropfen lassen.
- Zuletzt die Gnocchi mit Parmesan bestreuen und mit Kräuterquark servieren.

ACHTUNG

VERWECHSLUNGSGEFAHR!

Bärlauch sieht Maiglöckchen sehr ähnlich!
Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Sie Bärlauch gepflückt haben, fragen Sie sicherheitshalber jemanden um Rat!