

# BÄRLAUCHGNOCCHI REZEPT

## Zutaten für den Gnocchi-Teig

80 g Topfen  
650 g mehliges Kartoffeln  
1 kg grobes Meersalz zum Garen  
180 g doppelgriffiges Weizenmehl und Mehl zum Ausrollen  
4 Eigelb (Gr. L)  
frisch geriebene Muskatnuss  
Salz

## Zubereitung Gnocchi

Den **Topfen** in einem mit Küchentuch ausgelegten Sieb mindestens 1 Stunde abhängen. Danach gut auspressen.

Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen.

**Kartoffeln** waschen und einstechen. **Meersalz** auf einem Backblech verteilen und die Kartoffeln darauflegen. Kartoffeln im heißen Ofen ca. 40 Minuten weich garen.

Kartoffeln noch warm schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Auf Zimmertemperatur auskühlen lassen und mit dem Topfen, dem **Mehl** und den **Eigelben** zu einem glatten Teig verkneten. Mit **Salz** und **Muskat** würzen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. Rollen in ca. 2cm lange Stücke schneiden und Stücke mit den Händen zu ovalen Gnocchi formen. Wer will, kann die Gnocchi noch über eine Gabel oder ein Gnocchibrett rollen.

Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser leise 3–4 Minuten köcheln lassen.

→ *Gnocchi lassen sich sehr gut vorbereiten und einfrieren. Dazu die fertig gerollten Gnocchi bemehlen und in Schichten mit je einem Backpapier dazwischen einfrieren.*

→ *Das Garen auf dem Salz entzieht den Kartoffeln Wasser. Dadurch wird der Teig besser und lässt sich leichter verarbeiten. Zu empfehlen ist auch bei einer größeren Menge immer nur diese Einheit zu einem Teig zu verarbeiten. Bei Kartoffelteigen gilt die Regel: Je schneller der Teig verarbeitet wird desto besser.*

## Zutaten für das Bärlauchpesto

150 g Bärlauchblätter ohne Stiel  
30 g Petersilienblätter  
1 Stück Ingwer (2,5 cm)  
150–155 ml mildes Olivenöl  
1–2 EL Wasser  
1 Bio-Zitrone  
90 g Haselnusskerne  
Salz

## Zubereitung Gnocchi

Die **Bärlauch-** und **Petersilienblätter** gut waschen und trocken schütteln oder schleudern.

Den **Ingwer** schälen, klein schneiden und zusammen mit der Hälfte der **Kräuter** in 2 EL **Olivenöl** auf mittlerer Stufe 2–3 Minuten leicht anschwitzen, damit der Bärlauch seine Schärfe verliert.

Das **Wasser** dazugeben und 2–3 Minuten erhitzen, bis das Wasser verdampft ist. Die **Zitrone** waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

**Alle Zutaten** in einem Multimixer oder in einem Messbecher mit dem Stabmixer pürieren, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Es muss aber nicht ganz glatt sein. Mit **Salz** abschmecken.

→ *Die Haselnüsse können zuvor ohne Öl in einer Pfanne leicht angeröstet werden. Dadurch entwickelt sich ein nussiges Röstaroma.*