

Italienische Rezepte

Bärlauch Gnocchi

Gattung: Gnocchi, Bärlauch, Italien, Kochen, Teigware

FÜR DEN TEIG

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1 Bund Bärlauch | 1 Essl. Gehackte glattblättrige |
| 250 g Ricotta | - Petersilie |
| 2 kleine Eier; verquirlt | 50 g Mehl (evtl. mehr) |
| 50 g Parmesan; frisch gerieben | Pfeffer & Salz |

FÜR DIE SAUCE

- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| 50 g Butter | 1 Roter oder grüner |
| 1 Bärlauchblätter, in feine | - Peperoncino; in St |
| - Streifen geschnitten (evtl. | - geschnitten |
| - mehr) | |

NACH BELIEBEN

- | | |
|-----------------------------|-----------------|
| Frisch geriebener Parmesan; | - zum Servieren |
|-----------------------------|-----------------|
-

Für den Teig den Bärlauch waschen, die Stiele entfernen, die Blätter trocknen und fein schneiden. Ricotta mit einer Gabel fein zerdrücken. Bärlauch, Eier, Parmesan und Petersilie beifügen. So viel Mehl darunter mischen, bis der Teig formbar, aber immer noch weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig in eine Spritzsack mit glatter Tülle füllen. Für die Sauce alle Zutaten in einer weiten Bratpfanne erwärmen. Kurz vor dem Servieren die Gnocchi direkt in leicht kochendes Salzwasser schneiden (oder eine Schnur über den Topf spannen, an den Henkeln festbinden und die Gnocchi daran abstreifen.) 2 - 3 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf Haushaltspapier abtropfen lassen und sofort in die Sauce geben. Mit Parmesan servieren

Variante: Die Gnocchi mit einer würzigen Tomatensauce servieren. Das lieben die Kinder.