

# Bärlauch-Gnocchi

## Für 4 Personen

1 Bund Bärlauch	50 g Parmesan	2 EL Pinienkerne
60 ml Olivenöl	Meersalz	500 g Kartoffeln, mehlig
1 Prise Kümmel	80 g Mehl	80 g Hartweizengrieß
1 Prise Muskat	2 Eigelb	2 EL Butter

Für das Pesto den Bärlauch kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Parmesan fein reiben. Bärlauch, Parmesan, Pinienkerne und Olivenöl in einem Mixer fein pürieren und mit Meersalz abschmecken. Für die Gnocchi die ungeschälten Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser und Kümmel weich kochen. Das Wasser abschütten, die Kartoffeln pellen und ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken. 3 EL Bärlauchpesto, Mehl, Grieß, etwas, Salz, Muskat und Eigelbe zugeben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Diese zu kleinen Kugeln rollen, mit einer Gabel zu Gnocchi formen und in einem Topf mit siedendem Salzwasser garen, bis sie auf der Oberfläche schwimmen. Anschließend in Eiswasser abschrecken, im Sieb abtropfen lassen. In einer Pfanne mit etwas Bärlauchpesto und Butter die Gnocchi anschwanken und servieren.

Frank Buchholz 12. März 2012