

Bärlauch-Gnocchi mit Orangenbutter

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Gnocchi

1 kg mehligkochende Kartoffeln
50 g frischer Bärlauch
1 Ei
50 g Mehl
50 g Kartoffelstärke
1 Teelöffel Muskat
Salz, Pfeffer

Für die Orangenbutter

250 g Butter
1 Bio-Orange
1/4 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer

Zum Garnieren

Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
1 Handvoll Pinienkerne
Orangenabrieb

Besonderes Zubehör

Stabmixer

der Duft noch unbekannt? Na, dann solltest du das schleunigst ändern! In der Zeit von **März bis Mai** findest du das grüne Frühlingskraut im Supermarkt. Nach deinem Einkauf machst du dich an die wichtigste Grundzutat für Gnocchi: gekochte **Kartoffeln**. Sobald du den duftenden Bärlauch mit einem Stabmixer püriert hast, mischst du ihn unter die gepresste Kartoffelmasse und verarbeitest die Masse mit Mehl und Kartoffelstärke zu einem **geschmeidigen Teig**. Ausgerollt und in Rauten geschnitten, nehmen die grünen Gnocchi ein Bad in kochendem Salzwasser.

Doch das reicht deinen **Bärlauch-Gnocchi** noch nicht! Richtig wohl fühlen sie sich erst, wenn sie in der Pfanne mit Butter geschwenkt wurden. Setze deinem **Frühlingsgericht** das Krönchen auf, indem du Orangen- und Zitronenabrieb vorher zur geschmolzenen Butter gibst – die Zitrusnote der Butter unterstreicht den Bärlauch-Geschmack ganz wunderbar. Reib noch etwas **Parmesan** und röste ein paar **Pinienkerne** - und schon kannst du dich über deine **selbst gemachten Gnocchi** hermachen.

- 1 -

Für die Gnocchi Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Wasser abgießen, Kartoffeln pellen und ausdampfen lassen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen.

- 2 -

Bärlauch waschen und mit Ei in einen Mixbehälter geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Bärlauchpüree, Mehl, Stärke, Muskat, Salz und Pfeffer zur Kartoffelmasse geben und vermengen.

- 3 -

Masse auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem

Wie der Frühling duftet? Nach frischem Bärlauch, der mit Kartoffeln zu **Bärlauch-Gnocchi** verarbeitet wurde! Dir ist

Bärlauch-Gnocchi mit Orangenbutter

weichen, geschmeidigen Teig kneten. Aus dem Teig nach und nach mehrere Rollen mit ca. 2 cm Dicke formen und mit einem Messer schräg, in daumendicke Rauten schneiden.

- 4 -

Salzwasser zum Kochen bringen und Bärlauch-Gnocchi portionsweise darin garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel abschöpfen.

- 5 -

Für die Orangenbutter Orange und Zitrone waschen und Schale abreiben. Butter in einer Pfanne schmelzen. Etwas Orangen- und Zitronenabrieb zum Garnieren beiseitelegen und den Rest zur Butter geben. Gnocchi ebenfalls zur Butter in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Währenddessen Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und Parmesan reiben.

- 7 -

Zum Servieren Bärlauch-Gnocchi in Orangenbutter auf einem Teller anrichten, Parmesan darüber geben mit Pinienkernen und etwas Orangenabrieb toppen.