

Bärlauch-Ricotta-Gnocchi

Zutaten:

200 g Bärlauch
 300 g Ricotta
 100 g Mehl
 80 g Parmesan*, frisch gerieben
 2 Eier, verquirlt
 2 Eigelb, verquirlt
 Salz
 schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

* plus zusätzlichen Parmesan zum Servieren

Zubereitung:

Den Bärlauch waschen und mit ganz wenig Wasser (in der Pfanne circa 1 cm hoch) und etwas Salz weichkochen. Dies dauert wenige Minuten. Den Bärlauch in ein Sieb geben, abtropfen und ganz auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die andern Zutaten gut miteinander vermengen. Dann den ausgekühlten Bärlauch hacken. Am besten geht das mit einem Wiegemesser. Den gehackten Bärlauch unter die Ricotta-Masse ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gnocchi nun mit Hilfe zweier Kaffeelöffel abstechen (der eine Löffel sticht ab, der andere schiebt das Gnocchi vom Löffel ins kochende Wasser) und portionenweise circa 4 Min. im Salzwasser kochen lassen. Das Wasser sollte dabei nicht sprudeln, nur auf mittlerem Feuer kochen. Sollten die Gnocchi nicht gut zusammenhalten, dann vorsichtig noch etwas Mehl zur Ricotta-Masse geben. Die gekochten Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in etwas brauner Butter wenden. Warmhalten und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.
