

# **Bärlauch-Gnocchi an Zitronenrahmsauce**

Du brauchst:

## **Für die Gnocchi:**

1 kg mehligkochende Kartoffeln  
40 Gramm frischen, gepflückten Bärlauch  
1 Ei  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Mehl (so viel, dass der Teig nicht mehr an den Händen klebt)

## **Für die Zitronenrahmsauce:**

1 Schalotte  
1 Zitrone (sowohl den Saft als auch die Schale)  
200 Milliliter Sahne zum Kochen  
2 Esslöffel Parmesankäse gerieben  
Salz, Pfeffer

## **So machst du's richtig:**

### **Gnocchi:**

- 1.) Koche die gewaschenen Kartoffeln bis sie gar sind.
- 2.) Schäle die Kartoffeln und drücke sie durch eine Kartoffelpresse
- 3.) Wasche den Bärlauch und schneide ihn in kleine Stückchen, ähnlich wie Küchenkräuter
- 4.) Gib den Bärlauch in eine Schüssel und gib auch das Ei dazu.
- 5.) Würze mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss.
- 6.) Püriere das Ganze mit einem Pürierstab.
- 7.) Gib diese pürierte Masse in die Schüssel mit den gepressten Kartoffeln.
- 8.) Gib nun etwas Mehl dazu und knete alles mit der Hand, so dass eine geschmeidige Masse entsteht, die nicht mehr an den Fingern klebt. Notfalls musst du noch mehr Mehl zugeben.
- 9.) Forme nun daumendicke Würstchen und schneide jeweils Stücke, die etwa 3 cm groß sind.
- 10.) Forme die Stücke zu Gnocchi und drücke sie mit einer Gabel zu der berühmten Gnocchi-Form.
- 11.) ***Bereite nun die Soße zu, denn die Soße wartet in der italienischen Küche auf die Nudeln bzw. Gnocchi, nicht umgekehrt!!!!***

### **Zitronenrahmsauce:**

- 1.) Schneide eine Schalotte in kleine Würfelchen.
- 2.) Brate die Würfelchen in einer Pfanne an.
- 3.) Lösche mit der Kochsahne ab.
- 4.) Gib die Zitronenschale und den Zitronensaft hinzu.
- 5.) Würze mit Pfeffer und Salz.
- 6.) Rühre den Parmesan dazu.
- 7.) **Koche nun die Gnocchi in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten!**

**Fertig!**