



Bärlauch Gnocchi

Ein beliebtes Frühlingsrezept, die Gnocchi haben eine schöne grüne Farbe und schmecken leicht nach Knoblauch.

Zutaten für 4 Personen

- 600 ml Wasser
- 1 TL "Alpensteinsalz" fein
- 500 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 40 g Bärlauchblätter
- 100 g Butter (zimmerwarm)
- 170 g Mehl
- 1 Ei
- 50 g Hartweizengrieß
- 1 -2 TL Gewürzsalz "Almbrotzeit" gemahlen

Wasser und "Alpensteinsalz" in den Mixtopf geben. Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden, in den Gareinsatz geben und **20 Minuten/Varoma/Stufe 1** kochen. Gareinsatz herausnehmen und Kartoffeln gut aus dampfen lassen. Mixtopf leeren.

Bärlauch waschen, gut trocken tupfen, in Stücken in den Mixtopf geben, **8 Sekunden/Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter zugeben, **10 Sekunden/Stufe 6** pürieren und mit dem Spatel nach unten schieben. Kartoffeln, Ei, Mehl, Grieß und "Almbrotzeit" zugeben und **2 Minute/Teigstufe** kneten. Wasser im Topf zum Kochen bringen.

Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche in 3 Stücke teilen, zu 2 cm dicken Rollen formen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Teigscheiben in der Hand zu Kugeln formen und mit einer Gabel flachdrücken. Gnocchi in das kochende Salzwasser geben und 5-7 Minuten sieden lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Gnocchi herausnehmen und sofort servieren.

Tipp: Serviere Deine Gnocchi mit brauner Butter zu einem frischen Salat, oder zu gebratenem Fleisch mit Soße.