



## Bärlauch Gnocchi

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

Zutaten für 4 Personen

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

Wasser mit "Alpensteinsalz" in einem Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und ca. 15 - 20 Minuten weich kochen. Gut ausdampfen lassen.

Bärlauch waschen, gut trocken tupfen und in Stücken in eine Schüssel geben. Butter zugeben und mit einem Mixstab pürieren. Kartoffeln, Ei, Mehl, Grieß und "Almbrotzeit" zugeben und mit dem Knetaken zu einem festen Teig kneten.

Wasser in einem großen 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.