

## **BÄRLAUCH-/ERDÄPFEL-GNOCCHI** (für mindestens 4 Personen)

### **1. Teig**

700 g am Vortag gekochte, mehlig-e Erdäpfel (ergibt ca 500 g in gepresster Form)

150 g griffiges Mehl

1 mittelgroßes Bio-Ei

1 Eßlöffel Stärkemehl

1-2 Eßlöffel Bärlauchpüree (Zubereitung siehe unten)

1 Eßlöffel Salz

Die am Vortag gekochten Erdäpfel schälen, reiben oder pressen, mit den restlichen Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig vermengen, ½ Stunde kühl rasten lassen, dann beliebig Formen (entweder mit Löffel kleine Gnocchi abstechen oder eine 2-3 cm dicke Teigrollen herstellen, davon 1 cm Stücke abschneiden und mit Gabel klassisches Gnocchi-Muster andrücken).

### **2. Bärlauchpüree**

100 g frischen Bärlauch

50 g Traubenkernöl oder anderes geschmackneutrales, kaltgepresstes Öl

Bärlauch klein schneiden, mit ca. der Hälfte Öl in die Küchenmaschine geben, mixen und nach und nach restliches Öl dazu geben bis die Konsistenz passt (falls zu dick, dann noch etwas Öl dazu geben).

Es kann auch gleich eine größere Menge Bärlauchpüree hergestellt und der Überschuss portionsweise in kleinen Gefäßen oder im Eiswürfelbehälter zur späteren Verwendung tiefgekühlt werden.

### **2. Bärlauchsauce**

½ Stange Lauch

2 Stangen Jungzwiebel

100 g Butter

Lauch und Jungzwiebel in kurze Streifen oder Ringe schneiden, in Butter anschwitzen, beliebig mit Gemüsefonds (kann auch durch Geflügelfonds oder Gnocchi-Kochwasser ersetzt werden) aufgießen, zeitgleich Gnocchi in das nur leicht kochende Salzwasser geben und wallen lassen bis sie aufsteigen, abseihen und unter die Sauce mischen und erst dann die restliche kalte Butter in kleinen Stücken unter die Sauce (mit den Gnocchi) mischen bis eine sämige Konsistenz entsteht (alles bei mäßiger Hitze, nicht mehr aufkochen!). Gnocchi anrichten und mit frischem, fein geschnittenem Bärlauch bestreuen.