Kartoffelgnocchi mit Bärlauchpesto

· www.tannheimertal.com

· Rezepte

Gnocchi

Tannheimer Tal
www.tannheimertal.com

Kartoffelgnocchi mit Bärlauchpesto

Zutaten Gnocci:

600 g mehlige Kartoffel
200 g Mehl
2 Eier
Pfeffer, Muskat, Salz

Zutaten Pesto:

30 g Pinienkerne
100 g Bärlauchblätter
Pfeffer schwarz
2 EL Parmesan
1 Bund glatte Petersilie, ½ TL frischer Rosmarin
150 ml Olivenöl

Zubereitung Gnocci:

Kartoffeln waschen und im Salzwasser kochen, Wasser abgießen und Kartoffeln trocken tupfen, Deckel - bis auf einen kleinen Spalt damit der Dampf entweichen kann wieder auf den Topf geben und Kartoffeln ca. 10-20 Minuten ausdünsten lassen, dann die Kartoffeln schälen. Tipp: Kartoffeln können auch in der Schale 1 oder 2 Tage in den Kühlschrank gegeben werden. Meistens braucht es dann weniger Mehl, da sich der Wasseranteil in der Kartoffel so nochmal verringert.
Kartoffeln durch die Kartoffelpresse am besten 2x drücken oder durch ein grobes Sieb streichen. Eine Mulde in der Mitte machen, ganze Eier hineingeben und mit Pfeffer, Muskat und Salz würzen.
Tipp: Viele Rezepte verwenden nur Dotter. Wir nicht, weil die Gnocchi durch die ganzen Eier von der Konsistenz her flaumiger werden. Denselben Effekt erzielen Sie auch wenn Sie 2 EL fein passierten Topfen dazugeben. Mehl langsam dazugeben (oft braucht es nicht die ganze Menge) und alle Zutaten mit der Hand zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.
Teig zu einer Rolle mit ca. 3 cm Durchmesser formen und 1 cm breite Nocken abschneiden.
Gnocchi in einen großen, breiten Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser geben und warten bis die Gnocchi nach ca. 2 Minuten an die Oberfläche steigen, dann mit der Schöpfkelle aus dem kochenden Wasser heben und in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser geben. Dies ist wichtig, denn dadurch wird die Stärke abgespült und die Gnocchi kleben so in der Pfanne nicht zusammen.

Zubereitung Pesto:

Bärlauchblätter 2- 3 Minuten blanchieren und in kaltem Wasser abkühlen. Petersilie 10-15 Sekunden blanchieren und in kaltem Wasser abkühlen. Pinienkerne und Rosmarin ohne Fett in der Pfanne anrösten. Pinienkerne, Bärlauchblätter, Pfeffer, Petersilie und Rosmarin zusammen mit 150 ml Olivenöl in der Küchenmaschine sämig mixen und zum Schluss den Parmesan dazu und ganz kurz (sonst wird das Pesto so grau) mit mixen.
Wichtig: Sollten Sie Bärlauch nicht auf dem Markt kaufen, sondern selbst sammeln, beachten Sie bitte, dass Bärlauchblätter leicht mit den giftigen Blättern der Maiglöckchen verwechselt werden können.

Gnocchi mit etwas Kochwasser und Bärlauchpesto schwenken, auf den Teller geben und mit geröstetem Pinienkerne und Parmesanspänen genießen.

HOHENFELS
★ ★ ★ ★
Das Genießerhotel