

# Bärlauch Gnocchi

Bärlauch Gnocchi kannst du gut zum Salat essen oder einfach zusammen mit Tomaten und Bärlauch Pesto.

## Zutaten

- 100 g frischer Bärlauch
- 1kg mehlig Kartoffeln
- 320g Dinkelmehl (Vollkorn)
- (alternativ handelsübliches Mehl)
- Rapsöl
- Salz & Pfeffer



## Zubereitung

1. Geschälte Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, das Wasser abgießen und die Kartoffeln etwas abkühlen lassen
2. Bärlauch mit etwas Rapsöl in einem Mixer auf geringer Stufe zu einer Paste pürieren, dabei aber nicht zu viel Öl verwenden. Es sollte nicht so ölig wie ein Pesto sein.
3. Die Kartoffeln mit einem Stampfer zerdrücken.
4. Nun die gestampften Kartoffeln mit Bärlauch Paste, Mehl, Salz und Pfeffer vermischen. Der Teig sollte nicht total klebrig sein.
5. Mit einem Teelöffel so viel Teigmasse, um kleine ovale Stücke in der gewünschten Gnocchi-Größe zu formen.
6. Gnocchi in leicht kochendes Salzwasser geben, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
7. Fertig!