



UNSER
LIEBLINGS
ORT

Saisonale Rezepte

für den Frühling

wettsteins-restaurant.de

Wettsteins Restaurant empfiehlt:

Bärlauch Gnocchi mit Fontina Käse

Zutaten für 5 Personen

Zutaten

250 g	Kartoffeln
125 g	Kartoffelstärke
125 g	Mehl
3	Eier
100 g	Bärlauch
250 ml	Sahne
150 g	Fontina
Salz und Muskat	



Zubereitung:

250 g mehlig kochende Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und ausdämpfen lassen. In der Zwischenzeit den Bärlauch in kochendes Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend ausdrücken und mit den Eiern fein pürieren. Kartoffeln pressen. Kartoffelstärke, Mehl und die verquirlten Eier zugeben. Mit Salz und Muskat würzen und vorsichtig unterheben.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Rollen formen und gegebenenfalls über einen Gabelrücken abdrücken, um die typische Form zu bekommen. Die Gnocchi nun in Salzwasser kochen, in einem Sieb abtropfen lassen und etwas angedickte Sahne, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone, dazugeben.

Zum Schluss noch fein geschnittenen Bärlauch dazu geben und in einem tiefen Teller anrichten. Den Fontina Käse darüber reiben und mit den Tomaten garnieren.

unser-lieblingsort.de

Rezept: Bärlauch Gnocchi mit Fontina Käse

 Sparkasse
Düren