

Bärlauchgnocchi mit Käsesoße

Zutaten (für 4 Portionen)

Für den Gnocchiteig :

1 kg Kartoffeln,
(mehlig kochende Sorte),
2 Eier, Größe M,
100 g Mehl,
50 g Speisestärke,
eine Prise Salz,
4 EL fein gehackte Petersilie,
6 EL fein gehackter Bärlauch,
2 EL Olivenöl zum Anbraten der Gnocchis.

Für die Käsesoße

50 g würziger, scharfer Bergkäse,
50 g Gruyère,
1 Päckchen Knorr helle Soße,
¼ l Milch,
Salz, geriebene Muskatnuss,
frisch gemahlener Pfeffer.

Der Gnocchiteig :

Ungeschälte Kartoffeln in Salzwasser Weichkochen, pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse auf das bemehlte Nudelbrett drücken.

Eier und Speisestärke unter den Kartoffelbrei mengen, leicht salzen, nach und nach soviel Mehl unterkneten, bis ein glatter, homogener Teig entstanden ist. Die feingehackten Kräuter untermischen. Es entsteht ein weicher lockerer Teig. Den Teig gut abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Vom Teig (am Besten mit einer Gabel) Etwa 2 gehäufte Esslöffel große Portionen abstechen und auf einem bemehlten Brett zur Rolle formen, halbieren und mit der bemehlten Gabel flach drücken. Die Gnocchi in siedendes Wasser vorsichtig einlegen und 5 bis 8 Minuten ziehen lassen (Das Wasser darf nicht kochen). Die Gnocchi herausheben und kurz in kaltes Wasser einlegen, dann herausheben und in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl anbraten

Die Käsesoße:

Die Milch aufkochen lassen und die helle Soße einrühren. Die beiden Käsesorten raspeln und untermengen. Mit Salz, Muskat und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Servieren der Bärlauchgnocchi mit Käsesoße :

Die Bärlauchgnocchi auf die vorgewärmten Teller verteilen und mit der Käsesoße übergießen. Mit gehackter Petersilie garnieren.

