

Gnocchi mit Bärlauchpesto

Zutaten für 4 Portionen:

1 Fleischtomate
8 Scheiben Serranoschinken
Meersalz

Für die Gnocchi:

1 Kg Kartoffeln mehlig - kochende Sorte
z.B. Afra,
ca.. 150 g Weizenmehl Type 405,
2 Eigelbe,
1/2 TL Salz.



Für das Bärlauch- Löwenzahnpesto :

1 Bund Bärlauch (50 g)
1 kleiner Bund Löwenzahn (30 g Wildkräuter)
30 g Pinienkerne (oder geschälte Mandelkerne)
50 g frisch geriebener Parmesan
120 ml Olivenöl extra
Meersalz

Zubereitung:

Für die Gnocchi mit Bärlauchpesto machen wir zuerst das Pesto fertig. Dazu werden die Kräuter gewaschen und gut trocken geschüttelt. Dann zerkleinern wir zuerst die Pinienkerne oder die Mandelkerne im Mixer ganz fein und füllen die Gemahlene Kerne in eine Schale um. Die Bärlauchblätter und die Löwenzahnblätter werden grob her geschnitten und mit dem Olivenöl im Mixer zu feinem Brei gehackt. Dann wird der Bärlauch-Löwenzahnbrei mit den gemahlene Kernen und dem Parmesan vermengt. Je nach Salzgehalt des Parmesan kann man das Pesto noch mit Meersalz nachwürzen.

Für die Gnocchi nach Kochbären-Art werden ungeschälte Kartoffeln in Salzwasser weich gekocht, sehr **heiß gepellt** und sofort einzeln noch **heiß** durch die Kartoffelpresse auf das bemehlte Nudelbrett gedrückt.

Das ist **wichtig, damit die Kartoffelmasse ausdampft** und trockener wird. Den ausgekühlten Kartoffelbrei leicht salzen, die Eigelbe zugeben und nach und nach soviel Mehl unterkneten, bis ein glatter, homogener Teig entstanden ist.

Zum Formen der Gnocchi faustgroße Teig Kugeln abnehmen und zu fingerdicken Rollen formen. Mit einer Gabel, die man immer wieder in Mehl taucht, flach drücken. Das dabei entstehende Muster ergibt eine raue Oberfläche. Dadurch haftet später die Soße besser an den Gnocchi.

Die fertigen Gnocchi Portionsweise in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben und ca. 4 Min. gar ziehen lassen. Das Wasser darf nicht mehr kochen.

Nach 4 Minuten sollten die Gnocchi alle oben schwimmen. (Wenn nicht war der Teig zu nass). Dann die Gnocchi mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen und sofort mit dem Pesto vermengen, damit sie nicht zusammenkleben.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudeln > Rezept : Gnocchi mit Bärlauchpesto

Die Fleischtomate wird am Stielansatz kreuzweise eingeschnitten und kurz in das heiße Wasser gegeben und dann geschält. Das Tomatenfruchtfleisch wird ohne Stielansatz und ohne Kerne kleingewürfelt.

Zum Servieren der Gnocchi mit Bärlauchpesto geben wir die mit Bärlauchpesto vermengten Gnocchi auf flache Teller, geben eine Portion Tomatenwürfel darauf und garnieren sie noch mit den Serranoschinken-Scheiben. Die auf unserem Bild zur Garnierung verwendeten Bärlauchblätter sind wirklich nicht nötig – man kann sie auch nicht mit essen.

Tipp vom Kochbär:

Wer keine Löwenzahnblätter sammeln will, kann sie auch weg lassen und entsprechend mehr Bärlauchblätter nehmen. Knoblauchzehen sind bei diesem Pesto nicht nötig – der Bärlauch knofelt schon genug. Die Mandelkerne habe ich angeröstet.