



Bärlauch – Quark - Gnocchi in Salbeibutter



Meng	Zutaten	Zubereitung
500g	Magerquark	in einem Sieb abtropfen lassen.
50 g 2-3 EL	Bärlauch Olivenöl	waschen, trockenschütteln, etwas kleinschneiden, mit zu einer Paste pürieren.
150g 2 ½ TL etwas etwas	Mehl Eier Salz Muskat Pfeffer	Alle Zutaten in der Klammer zu einem Teig verkneten. Wenn der Teig stark klebt, noch etwas Mehl zugeben. Teig abdecken, 30 Min. ruhen lassen.
3 L 1 TL	Wasser Salz	zum Kochen aufstellen. Gnocchiteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen, 2 cm Teile abschneiden, mit einer bemehlten Gabel das typische Gnocchi - Muster eindrücken. Gnocchi in das kochende Salzwasser einlegen, sofort zurückschalten und 3 Min. garziehen lassen. Gnocchi sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Gnocchi mit dem Schaumlöffel rausnehmen, im Sieb abtropfen lassen.
50g 20	Butter Salbeiblätter	in einer Pfanne schmelzen, zugeben, 5 Min. bei mäßiger Temperatur anbraten.
60g	Parmesan am Stück	in dünne Splitter hobeln. Gnocchi in der heißen Salbeibutter vorsichtig schwenken, mit Parmesansplitter servieren.

Tipp: Die Gnocchi können Sie auch mit anderen Kräutern und beliebiger Soße zubereiten.