

Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensoße und Bärlauchpesto



Zutaten:	Zubereitung:
für die Gnocchi: 1 kg Kartoffeln (halb mehlig kochend)	als Pellkartoffeln in Wasser ca. 30 Minuten weich kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln 15 Min abdampfen lassen. Die Kartoffeln erhalten dadurch eine trockenere Oberfläche. Die Kartoffeln anschließend schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
120 g Mehl	zugeben.
1 Ei	
1 große Prise Salz Muskatnuss gerieben	Alles zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig noch zu klebrig sein, etwas Mehl zufügen. Der Teig sollte sehr weich und etwas klebrig bleiben, damit die

	<p>Gnocchi weich wie Wölkchen werden. Nun 1,5 cm dicke Rollen formen, in 2 cm Stücke schneiden. Anschließend die Stückchen über einen Gabelrücken oder ein italienisches Rillenbrettchen für Gnocchi rollen, damit die typischen Rillen entstehen. Diese Rillen sind nötig, damit die Gnocchi gut die Soße aufnehmen.</p>
5-6 Liter kochendes Salzwasser	<p>die vorbereiteten Gnocchi darin kochen, bis sie obenauf schwimmen. Dies dauert zwischen 2-5 Minuten. Die Gnocchi gewinnen durch das Kochen an Volumen.</p>



Dazu Tomatensugo (Rezept siehe Einkochen) und Bärlauchpesto servieren.

Gnocchi schmecken aber auch zu Gulasch oder überbacken. Die restlichen Gnocchi können sie auch in Butter knusprig anrösten und mit etwas Käse bestreut essen.

Bärlauchpesto

Zutaten:	Zubereitung:
2 große Bund Bärlauch	grob schneiden
25 g Pinienkerne	trocken in einer Pfanne rösten. Den Bärlauch und die Pinienkerne zusammen mit
50 – 80 g Parmesan	in einem Mixer (z. Bsp. Thermomix) geben und unter langsamer Zugabe von
70 - 100 ml Olivenöl	zu einem Pesto verarbeiten. Mit
1 Prise Salz	würzen.

Tipp: Wer Pesto original italienisch zubereiten möchte, benutzt einen Mörser. Den Bärlauch fein schneiden und den Parmesan fein hobeln, dann mit den Pinienkernen unter langsamer Zugabe von Öl und Salz zu einer Paste mörsern.