

Hier und heute



Bärlauch-Gnocchi mit Hüttenkäse und knusprigen Zwiebeln

Der grüne Bärlauch inspiriert zu frühlingshaften Gerichten. Lars Middendorf macht Gnocchi mit Hüttenkäse und knusprig gerösteten Zwiebeln. Obendrauf setzt er Bärlauch als Farb- und Geschmackstupfer.

Rezept

Bärlauch-Gnocchi mit Hüttenkäse und knusprigen Zwiebeln

von Lars Middendorf, für vier Personen

Zutaten

- 900 g mehlig kochende Kartoffeln
- 3 Eier
- ca. 100 g frischer Bärlauch
- ca. 12 EL Mehl
- 1 EL Salz
- Muskatnuss
- 200 g Hüttenkäse
- 1 EL Butter
- 3 weiße Zwiebeln

Zubereitung

Zuerst die Kartoffeln halbieren und mit der Schnittkante auf etwas Salz im Ofen 160 °C (Umluft) weich garen.

Dann das Innere der Kartoffeln mit einem Löffel herauskratzen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Nun den Bärlauch fein schneiden und in einem hohen Gefäß mit den Eiern fein mixen.

Den Bärlauch-Ei-Mix, etwas frisch geriebene Muskatnuss, Salz und 10 EL Mehl zu den Kartoffeln geben. Mit einem Holzlöffel vermengen, sodass sich das Ei mit den Kartoffeln locker verbindet.

Eine kleine Nocke zur Probe formen und ins kochende Wasser geben und testen, ob der Teig hält. Fällt er auseinander, noch etwas Mehl nachgeben.

Den gesamten Teig zu Gnocchi verarbeiten: Dazu lange Rollen formen, mit einer Teigkarte Stücke von circa 2-3 cm abstechen. Die Gnocchi über eine Gabel rollen, um die typischen Gnocchi-Streifen zu erhalten. Die Gnocchi in leicht kochendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. In der Butter braun anbraten und mit Salz würzen.

Die gekochten Gnocchi gut abgetropft auf einen Teller geben. Darüber etwas Hüttenkäse und die knusprigen Zwiebeln mit der Butter verteilen. Nun noch mit ein paar fein geschnittenen Blättern Bärlauch ausgarnieren.

Guten Appetit!