



# Bärlauch-Gnocchi

VEGETARISCH

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Gratinieren: ca. 15 Min.

für eine weite ofenfeste Form von  
ca. 2 Litern, gefettet

---

**50 g kleine Bärlauchblätter**

**2 frische Eier**

**1 frisches Eiweiss**

---

**250 g Ricotta**

**½ Teelöffel Salz**

**Pfeffer aus der Mühle**

**1 Messerspitze Muskat**

---

**100 g Mehl**

**80 g Hartweizengriess**

**Salzwasser, siedend**

---

**1,8 dl Sauenhalbrahm**

**25 g Butter, weich**

**3 Esslöffel Paniermehl**

**2 Esslöffel Bärlauch, fein  
geschnitten**

**1.** Bärlauch mit Eiern und Eiweiss im Mixglas fein pürieren, in eine Schüssel geben. **2.** Ricotta darunter rühren, würzen. **3.** Mehl und Griess mischen, unter die Ricotta-Masse rühren, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. **4.** Gnocchi-Masse portionenweise in einen kalt ausgespülten Spritzsack mit grosser, glatter Tülle (ca. 16 mm Ø) geben. Ca. 2 cm lange Teigstücke herausdrücken, mit einem Messer abstreifen und direkt ins leicht siedende Salzwasser fallen lassen. Die Gnocchi ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen, abtropfen, in die vorbereitete Form geben. **5.** 1 dl Kochflüssigkeit mit dem Rahm gut verrühren, über die Gnocchi giesen. **6.** Butter, Paniermehl und Bärlauch mischen, auf den Gnocchi verteilen.

**Gratinieren:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

**Pro Person:** 27 g Fett, 16 g Eiweiss,  
40 g Kohlenhydrate, 1948 kJ (466 kcal)