Bärlauch Gnocchi & Bärlauch Kürbiskern Pesto



Einkaufsliste:

Für die Gnocchi:

350g gekochte und gepellte Kartoffeln 50g Bärlauch

1 rote Zwiebel

1EL schwarzer Pfeffer

1TL feines Salz

Prise Muskat

1 Ei

1 Eigelb

200-270g Mehl

1TL Butter

Für das Pesto

50g Bärlauch

20g Basilikum

25 Kürbiskerne

Etwas Salz & schwarzer Pfeffer

25g Parmesan

75-100ml Olivenöl (nach Belieben)

Außerdem:

1 EL Olivenöl

100g Creme Fraiche

Parmesan

So wird's gemacht

Kartoffeln kochen, pellen und sehr fein stampfen. Bärlauch waschen, Zwiebel in Stücke schneiden, beides gemeinsam mit dem Ei und Eigelb fein pürieren. Masse zu den Kartoffeln geben, Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen.

Zunächst 200g Mehl hinzufügen, zu einem Teig kneten, ist der Teig nicht "trocken" genug, mehr Mehl hinzufügen bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Hände mit der Butter einreiben und den Teig rund um mit Butter eindecken. In der Schüssel ca. 1/2 Stunde ruhen lassen.

Nun auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig nochmals gut durchkneten, in vier Teile teilen und zu dünnen Rollen formen. Diese in 1,5-2cm lange Stücke schneiden, auf die Gabel legen, leicht andrücken und von oben nach unten rollen.

Großen Topf mit Wasser füllen, 1 EL Salz hinzugeben, sobald das Wasser kocht, die Gnocchi hinzufügen, nach kurzer Zeit leicht rühren, wenn die Gnocchi oben schwimmen die Gnocchi aus dem Wasser schöpfen.

Für das Pesto Bärlauch und Basilikum klein hacken, Kürbiskerne rösten. Bärlauch, Basilikum, Kürbiskerne und geraspelten Parmesan in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren, salzen und pfeffern. Mit Olivenöl vermengen und kalt stellen.

Gnocchi in etwas Olivenöl anbraten und mit Pesto und Creme Fraiche sowie etwas Parmesan servieren. :)