



## Bärlauchgnocchi

1. April 2016 · von Astrid Felderer · Kommentare 6

Wir lieben Gnocchi! Und zwar in den unterschiedlichsten Variationen. Bärlauchgnocchi zählen aber absolut zu den Favoriten. Daher gibt es heute ein Rezept, das bei uns derzeit mindestens einmal pro Woche auf den Tisch kommt.

### Zutaten (für ca. 2-3 Personen)

400 g Kartoffeln (mehlig)

1 Bund frischer Bärlauch (aber Vorsicht beim selber pfücken)

2 Eigelb

120 g Mehl (ich habe Weizenvollkornmehl verwendet)

Salz, Pfeffer, Muskat nach Belieben

Zubereitung: Die gekochten, geschälten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Den Bärlauch waschen und mit den Eigelb fein passieren. Die Masse zu den Kartoffeln geben und alles verkneten. Falls die Kartoffeln noch warm sind, abkühlen lassen. Zuletzt das Mehl und die Gewürze dazu und alles zu einem Teig verkneten.

Aus dem Teig gleich dicke Stränge formen und in kleine Stücke schneiden. Am besten verwendet man für die Arbeitsfläche etwas griffiges Mehl (oder Reismehl), dann lässt sich der

Teig besser formen. Wenn man will, kann man die Gnocchi dann noch über eine Gabel rollen, damit die schönen Rillen entstehen. Ich finde, sie sehen aber ohne Rillen auch wunderbar aus.

Die Gnocchi in Salzwasser einmal aufkochen lassen und fertig. Ich schwenke die Gnocchi gerne nochmal in der Pfanne, damit sie außen leicht braun und knusprig werden.

Und was sind eure liebsten Bärlauchrezepte?





Sharen mit:



## 6 Kommentare

**Helfrich Gabriele***3. April 2016*

Ich mache auch selbst Bärlauch-Pest habe viel Bärlauch im Garten

Grüße Gabriele Helfrich [gabriele50@superkabel.de](mailto:gabriele50@superkabel.de)

[Antworten]

**Barbara***3. April 2016*

Wir haben die Gnocchi heute nachgekocht und waren begeistert. Haben in die Butter noch etwas Zitronenschale gerieben und obendrauf viel Parmesan. Danke fürs Teilen!

LG aus der Steiermark,

Babsi & Stefan

[Antworten]

**Astrid Felderer***3. April 2016*

Liebe Babsi, das freut mich! GLG euch!

[Antworten]

**Bettina***13. April 2016*

Bei uns gabs heute Bärlauch-Polenta. Einfach ein Bärlauch-Pesto machen und das unter die fertige Polenta mischen. Lecker! Dazu Champignon-Rahmsoße!

[Antworten]

**Karina Reichl***20. April 2016*

Ihr habt da einen ganz tollen und sehr ansprechenden Blog mit tollen Tipps und Informationen. Die Gnocchi muss ich noch unbedingt versuchen. In diesem Jahr ist es bei mir ein Pesto geworden <http://fräuleingrün.at/2016/03/28/tomaten-baerlauch->

[pesto/](#)

Lg

Karina

[Antworten]



Astrid Felderer

21. April 2016

Vielen Dank 😊 Dein Blog ist auch sehr spannend und das Pesto schaut total lecker aus! LG

[Antworten]

← Vorheriger Artikel

Zur Ruhe kommen – Abendtee

Nächster Artikel →

Wie macht man einen Wickel?

Letzte Beiträge



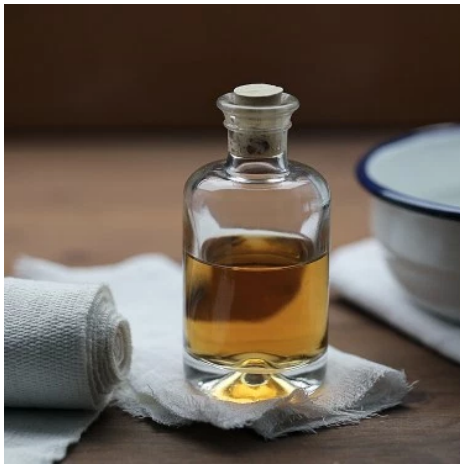
*Rezepte*

Brennessel-Schlutzkrapfen



*Rezepte*

Bärlauchkapern



## Wie macht man einen Wickel?



### *Rezepte*

## Bärlauchnocchi



Kraut und Wurzel

1182 „Gefällt mir“-Angaben

Gefällt dir

Teilen

Dir und 1 weitere/r FreundIn gefällt das



## NEWSLETTER

Du willst keinen Beitrag verpassen? Dann trage dich hier für unseren Newsletter ein:

E-Mail Adresse

[Anmelden](#)

## BÜCHER

