

Bärlauchgnocchi mit Frischkäse-Brunnenkresse-Sauce



Ein Rezept von: Michael Wöß

Für 4 Personen: 339 g pro Portion - 1,36 kg Gesamtmenge

Zutaten:

- 750 g mehligke Kartoffel (Bintje)
- 200 g feines Weizenvollmehl
- 3 Dotter
- 6-8 Bärlauchblätter fein gehackt
- 2 EL Parmesan
- Salz, Muskat, Pfeffer

Sauce:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 1/8 l trockener Weißwein
- 1/4 l Gemüsefond
- 1 EL körniger Senf
- 100 g Frischkäse (mager)
- 1 Bund Brunnenkresse
- Salz, Pfeffer



(Quelle: Foto: Abt. Gesundheit)

Zubereitung:

- Kartoffel in der Schale kochen, schälen, ausdämpfen lassen und heiß passieren.
- Mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
- Dünne Rollen von ca. 1,5 cm formen und davon ca. 3 cm lange Gnocchi abstechen, mit einer in Mehl getauchten Gabel über die Gnocchi rollen und so das typische Muster einprägen.
- Wasser aufkochen und Gnocchi in heißen, gesalzenen Wasser vorsichtig ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.
- Fein gehackten Zwiebel in Rapsöl anlaufen lassen, mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen, dann mit Fond auffüllen und wieder um ein Drittel einreduzieren. Die Hälfte der Brunnenkresse hacken und mit dem Senf und dem Frischkäse zur Sauce geben, nicht mehr kochen lassen, Sauce abschmecken.
- Die Gnocchi mit der Sauce vermischen und auf einem Teller anrichten, mit Brunnenkresse dekorieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion:

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Ballaststoffe
492 kcal	18,2 g	58,4 g	16,7 g	9,66 g