



Bärlauchgnocchi mit Frischkäse-Brunnenkresse-Sauce

Zutaten: für 4 Personen

Gnocchi

750 g mehligte Kartoffeln
200 g feines Weizenvollkornmehl
3 Dotter
6-8 Bärlauchblätter, fein gehackt
2 EL Parmesan
Salz, Muskat, Pfeffer

Sauce

1 kleine Zwiebel
1 EL Rapsöl
125 ml trockener Weißwein
250 ml Gemüsfond
1 EL körniger Senf
100 g Frischkäse (fettarm)
1 Bund Brunnenkresse
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Gnocchi

Kartoffeln in der Schale kochen, schälen, ausdämpfen lassen und heiß passieren. Mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Dünne Rollen (ca. 1,5 cm dick) formen und davon ca. 3 cm lange Gnocchi abstechen. Mit einer Gabel über die Gnocchi rollen und so das typische Muster einprägen. Wasser mit etwas Salz aufkochen und Gnocchi darin vorsichtig ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Sauce

Zwiebel hacken und in Rapsöl anlaufen lassen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Dann mit Fond auffüllen und wieder um ein Drittel einkochen lassen. Die Hälfte der Brunnenkresse hacken und mit Senf und Frischkäse zur Sauce geben, nicht mehr kochen lassen, Sauce abschmecken. Die Gnocchi mit der Sauce auf einem Teller anrichten und mit der restlichen Brunnenkresse dekorieren.

TIPP

Für **Kinder** sollte anstelle des Weißweins
ca. 50-60 ml Weißweinessig verwendet.