

## HANDGEMACHTE GNOCCHI MIT BÄRLAUCHPESTO

### Für das Bärlauchpesto

Zutaten für 2 Weckgläser:  
Zeitaufwand ca. 30 min

200 g Bärlauch  
70 g Parmesan  
40 g Pinienkerne  
20 g Walnüsse  
Salz, Pfeffer  
ca. 150 ml Olivenöl plus Olivenöl zum Bedecken

1. Den Bärlauch waschen, die groben Stile entfernen und gut trocken tupfen. Im Anschluss mit dem Messer fein hacken.
2. Die Nüsse und den Parmesan mit einer Küchenmaschine fein reiben. Zum gehackten Bärlauch geben mit Salz und Pfeffer würzen und das Olivenöl untermischen bis sich eine geschmeidige Paste ergibt.
3. In saubere Gläser füllen. Dabei etwas Luft lassen, komplett mit Öl bedecken und gut verschließen.

### friedarosa's Tipp:

Falls du eine Küchenmaschine hast, kannst du auch alle Zutaten in den Hexler geben und zu einem geschmeidigen Pesto verarbeiten. Ich verwende ganz zum Schluss noch kurz meinen Pürrierstab um mein Pesto etwas feiner zu bekommen, da ich keine Küchenmaschine besitze. Das Pesto hält gut verschlossen ein paar Wochen im Kühlschrank.

### Für die Gnocchi

Zutaten für 5 Personen:  
Zeitaufwand inkl. Kartoffel kochen: ca. 1 h und 15 min

1 kg mehligere Kartoffeln  
4 Dotter  
2 EL Butter  
250 g Mehl  
Salz, Muskatnuss  
1 Glas Bärlauchpesto

1. Die Kartoffeln in der Schale in reichlich Wasser weich kochen. Wenn die Kartoffeln weich gekocht sind, kurz auskühlen lassen aber noch warmer schälen und mit der Kartoffelwiege oder der Kartoffelpresse zerdrücken. Die Butter noch in die warme Kartoffelmasse geben, damit sie schmilzt.

2. Mit Dotter, Salz, geriebener Muskatnuss und dem Mehl zu einem geschmeidigen Teig kneten. Je nach Kartoffelsorte könnte es sein dass dein Teig noch etwas mehr Mehl benötigt. Das Mehl am Besten Löffelweise dazugeben, nicht, dass du am Ende zu viel Mehl in deinen Teig knetest.
3. Von dem Teig ca. 1 cm dicke Rollen formen und davon jeweils kleine Gnocchi herunterschneiden. Meine sind ca. 2 cm breit. Wenn du möchtest noch mit einer bemehlten Gabel das klassische „Gnocchimuster“ hineindrücken bzw. die Gnocchi über die Gabel rollen.
4. In reichlich Salzwasser ca. 3-4 Minuten kochen. Da es doch sehr viele Kartoffelnocken sind, koche ich sie unter 2-3 Durchgängen damit nicht alle zusammen kleben.
5. In der Zwischenzeit das Bärlauchpesto in einer Pfanne bei niederer Stufe erwärmen. Die Gnocchi mit einer Schaumkelle nach und nach in die Pfanne geben und mit dem Pesto durchmischen.
6. Mit Parmesan bestreut und einer Schüssel frischen Salat servieren.

friedarosa's Tipp:

Falls es einmal schnell gehen soll kannst du natürlich auch anstelle von Gnocchi deine Lieblingspasta mit dem Bärlauchpesto zubereiten.

Gutes Gelingen und buon appetito!

Deine friedrosa