

## Gnocchi mit Bärlauch

150 g [BIO-Hartweizengrießmehl](#)

150 g geschälte, gekochte, mehliges Kartoffeln, noch lauwarm

250 g Ricotta

2 Eier

frisch geriebene

[Muskatnuss](#)

[Pfeffer](#) aus der Mühle

Braune Butter

Bärlauch nach Gusto

[Zitronenöl](#)

Pecorino / Parmesan

TIPP:

Etwas

[Zitronenmyrthe](#) in den Teig geben, das gibt einen zusätzlichen Frischekick

Etwas Mehl auf eine Arbeitsfläche streuen. Kartoffeln und Ricotta durch eine [Kartoffelpresse](#) auf das Mehl drücken. Eier, Salz und Muskat hineingeben.

80 g Mehl drüberstreuen. Mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Abdecken und etwa 15 Minuten ruhen lassen.

**Inzwischen braune Butter herstellen:** Natürlich braucht man für dieses Gericht nicht 250 g Butter, aber die braune Butter lässt sich in etwas größerer Menge leicht herstellen, verfeinert viele Gerichte und hält sich im Kühlschrank 5-6 Wochen lang.

Die Butter in einer [Kasserole](#) bei guter Hitze köcheln lassen bis sich das Eiweiß, das zuerst als Schaum auf der Oberfläche entsteht, auf den Boden gesenkt hat und leicht gebräunt ist. Wenn die Butter leicht gebräunt ist und angenehm nussig duftet, ist sie fertig.

Jetzt die Butter durch ein ganz feines Sieb ([Suppensieb "Better Food"](#)) in ein sauberes Gefäß abfüllen.

Den Teig teilen und zu zwei Strängen von je 1,5 cm Durchmesser rollen.

Mit dem restlichen Mehl bestäuben.

Stücke von etwa 1,5 cm Länge abschneiden, formen und **über das [Gnocchi-Brett](#) drehen.**

Die Gnocchi portionsweise in einen Topf mit sprudelnd kochendem Salzwasser geben.

Hitze reduzieren, die Gnocchi gar ziehen lassen.

Sobald sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen und in kaltes Wasser legen, damit sie nicht zusammenkleben.

Bärlauch in Streifen schneiden und in einer [Pfanne](#) in brauner Butter anschwitzen. Die Gnocchi dazu geben und durchschwenken bis sie wieder heiß sind.

In tiefen Tellern anrichten, mit Olio al Limone beträufeln und den Käse mit dem [Zester](#) fein darüber reiben.

Mit Pfeffer aus der [Mühle](#) bei Tisch vollenden.