# BAERLAUCH GNOCCHI

für 2 Portionen

## ZUTATEN

1 Bund Bärlauch
500 g mehlig kochende Kartoffeln
90 g Hartweizengrieß
40 g Mehl
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1/2 TL Chiliflocken

## ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale gar kochen. Abgießen, etwas abkühlen lassen, dann pellen. Anschließend in einer Schüssel mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

2. Die Kartoffelmasse mit dem Hartweizengrieß und dem Mehl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Hälfte der Bärlauchblätter mit einem Schuss Milch pürieren und ebenfalls unter den Teig kneten. Wenn der Teig noch zu feucht ist und klebt einfach nach und nach noch etwas Mehl unterkneten.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle von etwa 1,5 cm Durchmesser formen und jeweils etwa 2 cm große Stücke abschneiden. In jede Gnocchi mit der Gabelspitze eindrücken.

4. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Gnocchi in das noch leicht kochende Wasser geben und gar ziehen lassen. Wenn die Gnocci an die Oberfläche steigen noch etwa 3 Minuten im Top lassen und anschließend mit einer Schaumkelle aus dem Topfholen.

5. Den Knoblauch schälen, den Kern entfernen und in feine Scheiben schneiden. Den übrigen Bärlauch fein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Chiliflocken andünsten. Anschließend die Gnocchi hinzugeben und kurz anbraten. Den Bärlauch ebenfalls hinzugeben und kurz unterrühren.