



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNGUT
mehr als Bio.

Bärlauchgnocchi mit Gorgonzolasauce

Zutaten:

- 500g mehligke Kartoffeln
- 200g griffiges Mehl
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 40ml Bio-Bärlauchöl
- Salz, Pfeffer

Zutaten für die Gorgonzolasauce:

- 50g Butter
- 1 EL Mehl
- 75ml Milch
- 80g Gorgonzola
- 1 Schuss Obers
- Pfeffer

Zubereitung:

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln weich kochen. Ausdämpfen lassen und schälen. Die noch warmen Erdäpfel durch eine Kartoffelpresse drücken. Wenn die Kartoffeln ausgekühlt sind, die restlichen Zutaten beimengen und rasch verkneten. Eine daumendicke Teigrolle formen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Die Gnocchi in das kochende Salzwasser einlegen und garen bis sie aufsteigen und 1 Minute ziehen lassen. Vorsichtig herausheben und im kalten Wasser abschrecken. Vor dem Anrichten die Gnocchi noch kurz in Bio-Bärlauchöl anbraten.

Zubereitung Gorgonzolasauce:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Das Mehl drüberstreuen und kurz anschwitzen lassen. Nach und nach die Milch zugießen, dabei kräftig rühren um Klümpchen zu vermeiden. Anschließend den Gorgonzola zerbröseln und in die Sauce gut einrühren, den Pfeffer und das Obers untermengen, abschmecken. Den Gorgonzola bei schwacher Hitze zergehen lassen, dabei öfter umrühren. Fertig ist ein herrliches vegetarisches Gericht!