



Kostbares vom  
**SCHLATTBAUERNGUT**  
mehr als Bio.

## **Bärlauchgnocchi mit Gorgonzolasauce**

### **Zutaten:**

- 750g mehlig-kartoffelige Kartoffeln
- 300g griffiges Mehl
- 1 Ei
- 3 Eidotter
- 60ml Bio-Bärlauchöl
- Salz, Pfeffer

### **Zutaten für die Gorgonzolasauce:**

- 100g Butter
- 2 EL Mehl
- 100ml Milch
- 125g Gorgonzola
- 1 Schuss Sahne
- Pfeffer

### **Zubereitung:**

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln weich kochen. Die Kartoffeln schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Wenn die Kartoffeln ausgekühlt sind, die restlichen Zutaten beimengen und rasch verkneten. Den Teig ½ Stunde bei Raumtemperatur rasten lassen. Dann in eine daumendicke Teigrolle formen und in circa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Gnocchi in das kochende Wasser einlegen, 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. Danach den Gorgonzola, den Pfeffer und die Sahne untermengen und bei schwacher Hitze zergehen lassen.