

# Bärlauch Gnocchi

Leckere Gnocchi mit Bärlauch und Tomaten: So wird die italienische Spezialität zu einem würzigen Hauptgericht! Die Blätter des wilden Krauts lassen sich zu Pesto verarbeiten oder – wie in diesem Rezept – direkt in den Teig einarbeiten. So werden Ihre Bärlauch-Gnocchi zum Genuss.

**Zutaten** für 2 Portionen

600 g Kartoffel, mehlig kochend

120 g Weizenmehl

80 g Hartkäse / Parmesan

1 TL Salz

Pfeffer

1 Ei

40 g Bärlauchblatt

10 g Basilikum-Blatt

100 g Ricotta

*für die Tomatensoße:*

500 g Tomate

Salz

Pfeffer

20 Basilikum-Blatt

4 Knoblauchzehe

Olivenöl

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://www.ddws.de/beilagen:baerlauch\\_gnocchi?rev=1741701968](https://www.ddws.de/beilagen:baerlauch_gnocchi?rev=1741701968)Last update: **11.03.2025 15:06**