

## Bärlauchgnocchi mit „Gmüas“

**30 Minuten/leicht**



### Zutaten für 4 Personen

250 g gekochte Kartoffeln (durch eine Kartoffelpresse drücken und kalt stellen), 2 Eidotter von Bio-Eiern, 40 g Bio-Topfen, 100 g Mehl (Type 405 (W 480)), Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss, Olivenöl.

Für die Bärlauchnage: 2 Schalotten, 100 g Champignons, 60 g Bärlauch, 40 ml Riesling, 500 ml kräftiger Gemüsefond, Olivenöl, Butter.

Als Einlage: 100 g Champignons, 1 Schalotte, 100 g Karfiolröschen, 1 roter Paprika, Butter, Olivenöl.

### Zubereitung

Für die Gnocchi die gepressten Kartoffeln, die beiden Eidotter, den Topfen und das Mehl rasch zu einem Teig verarbeiten, diesen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Aus der Masse 25 g schwere Bällchen (Walnussgröße) formen. Um die typische Gnocchiform zu bekommen, die Bällchen über einen Gabelrücken rollen.

Die Gnocchi etwa 1 Minute in kochendem Salzwasser garen, danach aus dem Wasser nehmen und mit Olivenöl beträufeln.

Für die Bärlauchnage die geschnittenen Schalotten mit Champignons in Olivenöl anschwitzen. Mit Riesling ablöschen, einkochen, dann mit dem Gemüsefond aufgießen und mit dem Bärlauch kurz aufkochen. Etwas Butter einrühren, mit dem Pürierstab fein mixen und danach passieren.

Für die Einlage die Champignons in Olivenöl anschwitzen, grob geschnittene Schalotte zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Karfiolröschen halbieren und in Olivenöl und Butter langsam braten. Den grob geschnittenen Paprika zugeben, mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gnocchi in tiefen Tellern in der Bärlauchnage mit Champignons, Karfiol und Paprika anrichten.