

Gnocchi mit Bärlauchstreifen

500 g Kartoffeln (mehlig kochende Sorte), 1 Eigelb, Salz, 50 g Parmesan, Mehl.

Die gekochten, geschälten Kartoffeln durchs Pass-e-vite drücken oder mit einer Gabel zerdrücken, mit dem Eigelb, Salz, Parmesan und so viel Mehl vermischen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, jedoch nicht zu stark kneten! Aus der abgekühlten Masse finderdicke Rollen formen, in 2 cm lange Stücke schneiden und mit einer Gabel eindrücken, sodass kleine Rillen entstehen. Ins siedende Wasser werfen, an die Oberfläche steigen lassen und noch 2 Minuten kochen. Mit einer Gorgonzolasauce oder mit zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und Bärlauchstreifen servieren.