

BÄRLAUCHGNOCCHI mit Vogerlsalat und Vulcanoschopf

Zutaten

150 g Vogerlsalat
2 EL Kernöl
1 EL weißer Balsamessig
100 g Vulcanoschopf, in Streifen geschnitten
1 Scheibe Toastbrot, entrindet und gewürfelt
Geriebener Käse
Kirschtomaten
Kräuterblätter für die Garnitur

für den Teig:

200 g Mehl
250 g trockener Bauerntopfen oder
mehlige, gekochte, passierte Erdäpfel
2 Eier
50-80 g blanchierter Bärlauch
60 g Parmesan
Salz, Pfeffer
50 g Butter zum Schwenken



Zubereitung:

- ★ Für die Gnocchi Mehl und Topfen (bzw. die passierten Erdäpfel) auf ein Brett geben und eine Mulde eindrücken.
- ★ Die Eier mit dem blanchierten Bärlauch zu einer grünen Flüssigkeit mixen und in die Mulde geben.
- ★ Die restlichen Zutaten dazugeben und alles mit der Hand zu einem Teig verarbeiten.
- ★ Nun den Teig zu einer 1 cm dicken Rolle formen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Mittels Rillenholz oder einer Gabel zu Gnocchi formen.
- ★ Reichlich Wasser in einem größeren Topf zum Kochen bringen und salzen. Gnocchi darin kochen, bis sie wieder an die Oberfläche steigen, dann noch 1-2 Minuten ziehen lassen. Danach in kaltes Wasser geben.
- ★ Den Vulcanoschopf langsam mit Toastbrotwürfeln knusprig braten und die in Butter geschwenkten Gnocchi begeben.
- ★ Den mit Kernöl und Balsamessig marinierten Vogerlsalat, die Gnocchi mit den gerösteten Vulcanoschopf und den Toastbrotwürfeln, den geriebenen Käse und die Kirschtomaten gefällig anrichten und mit Kernöl umkränzen.

**Gutes Gelingen wünscht
Ihr Steirerhof-Küchenchef
Johann Pabst!**

