

GNOCCHI MIT BRESC BÄRLAUCHPESTO UND PARMESAN – HAUSGEMACHTE VARIANTE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Bärlauch-Pesto
450g

ZUTATEN

10 

2,5 kg Kartoffeln
750 g Mehl + 125 g (zum Bestäuben)
625 g Bresc Bärlauchpesto
75 g Parmesan
50 g Pinienkerne
25 g Salz
2,5 g Muskatnuss
5 Eigelb

ZUBEREITUNG

Diese hausgemachten Gnocchi sind weich, luftig und voller Geschmack. Das Bresc Bärlauchpesto verleiht eine würzige Note, die perfekt mit dem cremigen Parmesan und den knackigen Pinienkernen harmoniert. Ein köstliches italienisches Gericht mit einem vollen und raffinierten Aroma!

Die Kartoffeln kochen, pürieren und mit Mehl, Eigelb, Salz und Muskatnuss vermengen.
Den Teig kneten, formen, mit Mehl bestäuben und die Gnocchi kochen.
Die Gnocchi mit dem Bärlauchpesto vermengen und mit extra Parmesan und Pinienkernen garnieren.