Gnocchi mit Bresc Bärlauchpesto und Parmesan

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

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.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Bärlauch-Pesto
450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000