

# Bärlauchgnocchi mit grünem Spargel und Orangensoße

Personenanzahl: 4    Zubereitungszeit: 45min    Kochzeit: 1h  
Bewertung: Ein Genuss (5/5)    Schwierigkeitsgrad: Mittel (3/5)

## Zutaten:

500 g mehlig Kartoffeln  
1 Ei  
150 g Mehl  
Je 3 Pr. Salz und Muskatnuss  
Je 1 Prise Salz und Pfeffer  
1 Stück Orangen  
2 Bund Grüner Spargel  
25 g Frischkäse, natur  
200 g Bärlauch  
3 EL Butter  
4 EL Öl



---

## Zubereitung:

1. Die mehligten Kartoffeln als Pellkartoffeln ca. 20 Minuten kochen. Abschütten und ausdampfen lassen und anschließend pellen.
2. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln reiben oder durch eine Kartoffelpresse geben.
3. Die Kartoffelmasse in eine Schüssel geben und mit Mehl und Ei mischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
4. Alles ordentlich verkneten und ein großes Holzbrett mit Mehl bestäuben. Daumendicke Würstchen rollen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Anschließend mit der Gabel leicht eindrücken und 2-3 Minuten im kochenden Wasser ziehen lassen. Wenn sie oben schwimmen, sind sie fertig und können mit einer Schaumkelle herausgenommen werden. In ein Sieb geben und abtropfen lassen.
5. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser aufkochen. Spargel schälen (bei grünem Spargel nicht nötig!) und den unteren holzigen Teil abschneiden. Für die Bärlauchsoße den Bärlauch waschen und trocken schütteln. In einem hohen Gefäß Bärlauch mit 3 EL Öl glatt pürieren. Spargel im kochenden Salzwasser ca. 3 Min. kochen. Anschließend abschöpfen und kalt abschrecken. Kochwasser aufbewahren.
6. In einer Pfanne Butter, Orangenschale und -saft und ½ Kelle Kochwasser auf hoher Stufe erhitzen und Spargel darin ca. 3 Min. dünsten. Nochmals ½ Kelle Kochwasser und Frischkäse dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Gnocchi auf Tellern anrichten. Bärlauch-Öl über die Gnocchi träufeln. Spargel dazugeben, Sauce darüber träufeln und Bärlauchgnocchi mit grünem Spargel und Orangen-Sauce servieren.

Tip: ein bisschen Butter ins Kartoffelwasser geben, dann lassen sich diese besser schälen.