

FRÜHLINGSSALAT MIT BÄRLAUCH- GNOCCHI UND HIMBEERDRESSING

Zutaten für 4 Personen

Für die Bärlauch-Gnocchi

- 350g Kartoffeln (mehlig)
- 200g Spätzlemehl
- ca. 100g Weizenmehl
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 rote Zwiebel
- 50g Bärlauch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 L Butter

Für den Salat:

- 500g Mozzarella
- 300g Himbeeren + Himbeeren zum Verzieren
- 1 L Senf mittelscharf
- 1 EL Honig, Sirup oder Agavendicksaft
- 100ml Olivenöl
- 500g bunte, gemischte Tomaten
- 1 Packung Salat



Zubereitung

1. Für die Gnocchi die Kartoffeln mit der Schale kochen, bis sie weich sind. Danach schälen, zerstampfen und zur Seite legen. Den Bärlauch zusammen mit Ei und der fein zerhackten roten Zwiebel pürieren. Zu den Kartoffeln geben und mit dem Mehl zu einem festen Teig verarbeiten. Es kann sein, dass ihr auch ein bisschen mehr Mehl braucht, bis der Teig nicht mehr klebt. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
2. Den Teig für etwa 15 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Salat vorbereiten. Dazu die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit dem Senf, Olivenöl und dem Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat waschen, die Tomaten und den Mozzarella klein schneiden und alles zusammen auf Tellern anrichten.
3. Den Teig in vier Portionen zerteilen. Auf einer Arbeitsfläche Mehl verstreuen und jeweils eine Portion Teig zu einer langen Rolle formen. Dann mit einem Messer kleine Stücke abschneiden, je nachdem wie groß man seine Gnocchi haben will.
4. Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi portionsweise hineingeben. Sie sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Gut abtropfen lassen und in etwas Butter noch einmal kurz anbraten, damit sie außen herum schön knusprig werden. Zum Schluss auf dem Salat verteilen und das Dressing darübergeben.