

Mein ^{DAS} SCHNELLES GERICHT



Gnocchis an Bärlauchpesto

Zutaten:

400g frische Gnocchis
1 Bund Bärlauch
1 EL Pinienkerne
3 EL Parmesan
1 Knoblauch,
1/2 Spitzpaprika
etwas Zitronensaft
2 Eier
1-2 EL Lachskaviar
Kräuter
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung:

Stellen Sie einen Topf mit Salzwasser auf. Die Gnocchis stellen Sie vorab zur Seite.

Nun den Bärlauch fein schneiden. Zerkleinern Sie die Blätter quer, so wird der Bärlauch feiner. Das zerkleinerte Grün in einen Mörser geben, etwas Salz hinzugeben, ebenfalls Olivenöl. Pinienkerne dazu, wer mag kann diese vorab anrösten. Auch klein gehackten Knoblauch dazu sowie Zitronensaft. Daraus eine feuchte, feine Masse mörsern. Am Schluss klein geschnittenen Parmesan dazugeben und nur noch mit einem Löffel vermengen. Auch eine sehr fein geschnittene Spitzpaprika kann hier untergehoben werden.

Trennen Sie ein Ei. Das Eiklar lassen Sie nun in einer warmen Pfanne in eine runde kleine Form laufen und braten es wie ein Spiegelei an. Etwas von dem Eiweiß lösen Sie mit einem Esslöffel aus der Mitte.

Die frischen Gnocchis in heißem Wasser gar kochen lassen. Fertige Gnocchis abgießen, zurück in den Topf geben und mit der Pesto vermengen.

In einem tiefen Teller anrichten und mit dem Eiklar garnieren. In die Mitte des Eiklars 2 Esslöffel Lachskaviar einlegen. Mit Kräutern ausdekorieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)