

Gnocchi vom Gänseblümchen

(Originalrezept vom Moarwirt, 83623 Hechenberg)

Zutaten:

160 g Quark
160 g Gänseblümchen ohne Stiel
60 g Parmesan fein gerieben
180 g Toast
100 g Liebstöckel, Petersilienblätter oder Spinat blanchiert und fein püriert
2-3 Eier
Wiener Griessler Mehl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten, zum Schluss die Gänseblümchen unterheben, und mit viel Mehl kleine Gnocchi abdrehen. Ins kochende Wasser geben und circa 5 Minuten ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen, in Butter anschwanken und mit Parmesan bestreuen. Den Teller mit Gänseblümchen dekorieren und als Vorspeise servieren. Als Alternative passt auch eine Käse-Sahne-Sauce.