



## BÄRLAUCH-ZITRONEN-GNUDI

40 MIN.  
AKTIV

40 MIN.  
GESAMT

495 KCAL  
PRO PERSON

① vegetarisch | Fett: 36 g, Kohlenhydrate: 19 g, Eiweiss: 22 g pro Person

### DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

#### Gnudi-Teig

500 g	Ricotta
80 g	Parmesan, frisch gerieben
4 EL	Pastamehl
½ TL	Salz
1 Bund	Bärlauch, fein geschnitten
½ Bund	Basilikum, fein geschnitten
1	Bio-Zitrone, abgeriebene Schale, Saft beiseitegestellt
40 g	Pastamehl

#### Gnudi

	Salzwasser, siedend
60 g	Butter
½ Bund	Basilikum, zerzupft
30 g	Parmesan, mit dem Sparschäler in Späne geschält

### UND SO WIRDS GEMACHT

#### Gnudi-Teig

Ricotta, Käse, Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Bärlauch, Basilikum und Zitronenschale begeben, gut mischen. Mit 2 Teelöffeln ovale Gnudi formen. Mehl in einen tiefen Teller geben, Gnudi portionenweise darin wenden.

#### Gnudi

Gnudi portionenweise ca. 6 Min. im leicht siedenden Salzwasser köcheln, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen. Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, bis die Butter nussig riecht. Beiseitegestellten Zitronensaft darunterrühren. Gnudi begeben, sorgfältig mischen, anrichten. Basilikum und Parmesan darüberstreuen.

#### GUT ZU WISSEN



#### Tipp:

Statt Bärlauch Petersilie und Basilikum verwenden.



Das Rezept findest du hier wieder:

[fooby.ch/de/rezepte/20962/](https://fooby.ch/de/rezepte/20962/)