



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



GNOCCHETTI

MIT BÄRLAUCHPESTO, GRÜNEM SPARGEL,
MORCHELN & PISTAZIE



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

300	Gramm	Hartweizenmehl (Semolina Rimacinata)
180	Mililiter	Wasser
5	Gramm	Meersalz
1	Bund	grüner Spargel, zugeputzt und klein geschnitten
1	Esslöffel	Olivenöl
3	Esslöffel	Bärlauchpesto
50	Gramm	Pecorino gehobelt
100	Gramm	frische, gesäuberte Morcheln ohne Stiel und in Ringe geschnitten
1	Esslöffel	gesalzene Pistazien geschält
10	Gramm	Butter
1	Pack	Erbsenkeimlinge
1		Mini-Basilikum
1		Biozitrone
1		Meersalz



ZUBEREITUNG

GNOCCHETTI MIT BÄRLAUCHPESTO, GRÜNEM SPARGEL, MORCHELN & PISTAZIE

Hartweizenmehl, Salz und Wasser vermischen und verkneten, Teig anschließend 30 Minuten ruhen lassen. In gleich große Stücke teilen und zu Strängen abdrehen. Anschließend kleine Nocken abschneiden und in Salzwasser garen.

In einer Pfanne Spargelstücke in etwas Olivenöl anschwitzen und leicht salzen. Mit etwas Nudelwasser ablöschen und die Gnocchetti dazugeben. Butterflocken und Morcheln zugeben und anschwelen. Nun das Bärlauchpesto und einen Teil der Erbsenkeimlinge unterziehen.

Im tiefen Teller anrichten, Pecorinospäne und Pistazien darüber geben, mit den restlichen Erbsenkeimlingen und mit Mini-Basilikum garnieren und etwas Zitronenzeste darüber reiben.

VIEL FREUDE BEIM GENIESSEN!



Chef de Cuisine Garden - Philipp Pfisterer