

## KARTOFFELGNOCCHI MIT BÄRLAUCH UND TALEGGIO



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Für 6 Personen

Den Gnocchi-Teig von Menù nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten und das Bärlauchpesto ins Wasser geben. Sobald der Gnocchi-Teig zusammengeknetet ist, kleine Gnocchi von jeweils etwa 30 g formen. Die vorbereiteten Gnocchi in kochendem Salzwasser garen und abgießen, sobald sie an die Oberfläche steigen. Die „Grancrema“ mit Taleggio mit Milch erwärmen und diese Sauce als Spiegel auf dem Teller verteilen. Ein paar Tropfen Bärlauchpesto dazugeben und mit dem in Streifen geschnittenen Speck, der zuvor in der Pfanne gebraten wurde, garnieren.

### Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo gli gnocchi con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

### Menù-Zutaten

250 g Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema mit Taleggio g. U.) - EQ1X

550 g Gnocchi - PD1

90 g Pesto di Aglio Orsino (Bärlauchpesto) - X30X

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

650 ml Wasser

100 g Speck

170 ml Milch