

Schafskäsegnocchi mit Buchweizen, geschmolzenen Tomaten und Bärlauchpesto

¼ lt Gemüsefond
110 g Buchweizen im Ganzen
200 g Wolfgangseer- Schafsmilchkäse
gehackte Kräuter, vom Garten oder der Wiese
60 g Zwiebelbrunoise
50 g Olivenöl
2 Eier
Salz
80 - 100 g Dinkelmehl



Gnocchi

Buchweizen heiß abspülen im Gemüsefond 5 - 8 Minuten kochen, zudecken und 20 Minuten quellen lassen. Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken, alle anderen Zutaten begeben, 15 Minuten rasten lassen. Gnocchi ausstechen, im Salzwasser 5 Minuten kochen, mit einem Schaumlöffel rausnehmen. In einer heißen Pfanne, Pesto, Gnocchi und die geschmolzenen Tomaten schwenken.

Pesto



Bärlauch, Haselnüsse, Parmesan,
Olivenöl und Salz mixen

Geschmolzene Tomaten

Minitomaten mit Knoblauch,
etwas Salz und Kräutern
in Olivenöl schmelzen



Guten Appetit !