

Mehr Frühling geht nicht.

## Frischer Bärlauch mit Gnocchi und zarten Mini Pâtisson.

4 Personen

- Gnocchi 800 g
- Butter 20 g
- Gelbe Patissons 80 g
- Patisson grün 80 g
- Bärlauch - frisch 20 g
- Salz und Pfeffer
- Parmesan, gerieben 60 g

### Zubereitung

Gnocchi in kochendem Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen und in die heisse Butter geben. Mini-Pâtisson blanchieren, vierteln und zu den Gnocchi geben. Mit gehacktem Bärlauch, Salz und Pfeffer abschmecken

Anrichten und mit Parmesan bestreuen.

