

## TOPFEN-BRENNNESSEL-GNOCCHI MIT RÄUCHERSCHOTTEN

### Zutaten für 4 - 6 Personen:

50 dag Topfen  
10 dag Mehl  
9 dag geriebener geräucherter Schotten  
3 Eigelb  
12 dag Brennessel

Salz, Pfeffer

Butter und geräucherter Schotten gerieben zum Anrichten



### Zubereitung:

Brennesseln waschen, blanchieren und fein mixen oder fein hacken.

Alle Zutaten, inkl. Brennessel miteinander vermischen. Sollte der Teig zu weich sein, kann man eine Hand voll Semmelbrösel hinzugeben.

Aus dem Teig mit zwei Suppenlöffeln Gnocchi ausstechen und im Salzwasser 5 Minuten kochen lassen. Mit zerlassener Butter und geriebenem Käse anrichten.

***TIPP:** Statt Brennessel kann man auch Bärlauch oder Giersch verwenden. Als Beilage eignet sich jetzt im Frühjahr besonders gut ein Salat aus jungem Spinat mit Radieschen!!*

**GUTES GELINGEN!**