

Das Rezept für Monat März stammt von Pfarrhausfrau Ulrike Shanel, würzburg

Quark-Kräutergnocchi

Zutaten:

400 g Quark oder Ricotta
250 g Weizenmehl
90 g Butter
2 Eier
Salz, Muskat, Pfeffer
Schnittlauch, Petersilie,
Thymian, Basilikum fein hacken
Parmesan

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Küchenmaschine kneten. 30 Min. kühl stellen.
Aus dem Teig mit etwas Mehl daumendicke Rollen formen und kleine Stücke abschneiden.
Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben, aufkochen und etwas ziehen lassen. Wenn sie hochsteigen, abschöpfen.

Mit Tomatensoße oder zerlassener Butter und Parmesan servieren.