

### **Bärlauchpesto (reicht für 15 Personen)**

250g Bärlauch  
5dl Olivenöl  
200g Parmesan  
150g Pinienkerne  
50g Knoblauch  
Salz / Pfeffer zum Abschmecken

Den Bärlauch waschen und die Pinienkerne leicht rösten, anschliessend alle Zutaten gleichzeitig mixen und abschmecken.

### **Kartoffelgnocchi (4 Personen)**

700g Kartoffeln Typ C (mehligkochend) 100g Parmesan  
200g Mehl  
2 Stk Eier

Salz / Pfeffer zum Abschmecken

Die Kartoffeln ca. 45 min bei 180°C im Ofen weich garen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken (ergibt ca. 500g gepresste Kartoffeln).

Das Mehl, Parmesan, Salz und Pfeffer dazugeben, leicht vermischen und anschliessend die Eier beugeben und zu einem Teig kneten.

Zu Gnocchi formen und in Salzwasser kochen, ab dem Zeitpunkt wo sie oben auf schwimmen noch zwei Minuten weiterköcheln lassen, heraus nehmen und mit kaltem Wasser abkühlen.

Wer möchte, kann noch ein paar Spargelspitzen längs halbieren, anbraten und zum Gericht dazugeben. Mit ein paar Tranchen Parmaschinken dekorieren.