

Gnocchi di verdure e prosciutto

Thema:	Ein italienisches Gericht einmal anders
Saison:	Italien hat immer Saison
Besonderheit:	Selbstgemachte Gnocchi sind einfach am Besten
Zu Beachten:	„Kulinarischer Suchtfaktor“

Zutaten / Einkaufsliste

(für 4 Portionen)

300 g	Mehl
75 g	geriebener Parmesan
500 g	Ricotta
2	Eier
2 Bund	Wurzelwerk
2	Zwiebel
1	chinesischer Knoblauch
500 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Rama Cremefine (7%)
2 EL	gemischte Nüsse (ungesalzen)
1 EL	Zucker
80 g	Prosciutto Crudo
100 g	Schafkäse
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Mehl (stauben Arbeitsfläche)
n.B.	Olivenöl
n.B.	Thymian
n.B.	Ruccola



Zubereitung

Gnocchi Teig:

Mehl mit einem TL Salz in einer Schüssel mischen. Parmesan, Ricotta und Eier hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten (am Beginn mit Knethaken und dann mit der Hand). Auf der gut bemehlten Arbeitsfläche Rollen formen und kleine Stücke abschneiden. Die Teigstücke mit einer Gabel einkerben. Die Gnocchi in kochendem Salzwasser solange kochen bis diese oben aufschwimmen (ca. 3 Minuten). Mit einer Kelle abschöpfen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Sauce:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und das Wurzelwerk in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Zwiebel und den Knoblauch anrösten. Wurzelwerk kurz mitbraten, mit 2 EL Mehl stauben und mit Brühe und Rama Cremefine aufgießen. Die Sauce mit Thymian, Salz und Pfeffer pikant abschmecken und ca. 10 Minuten köcheln lassen (Gemüse sollte noch Biss haben).

Die Nüsse hacken und in einer Pfanne (ohne Öl) anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen (zum Auskühlen auf einen Teller geben). Die Gnocchi in Olivenöl goldbraun anbraten, den in Streifen geschnittenen Prosciutto kurz vor Ende mitbraten.

Gnocchi auf einen Teller geben, mit der Sauce übergießen und mit Ruccola und den karamellisierten Nüssen, sowie in kleine Würfel geschnittenen Schafkäse garnieren. Wer mag kann auch noch fein gehackten Schnittlauch darüber streuen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit