

GNOCCHI AUF RUCOLASAHNE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 kg mehlige Kartoffeln
- 1 TL Salz
- ca. 300g glattes Mehl

Rucolasahne:

- 1 Zwiebel
- 1 Becher Creme Fraîche
- 1/8l Gemüsebouillon, instant
- 50g Rucola
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

zum Garnieren:

- etwas Rucola
- Cocktailtomaten
- etwas Butter
- Parmesan

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Salz und Mehl darübergeben (die genaue Mehlmenge hängt vom Mehlgehalt der Kartoffeln ab) und alles auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. Teig 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Danach 2cm dicke Rollen formen, davon 1cm breite Stücke abschneiden. Jedes Stück mit der Gabel auf beiden Seiten eindrücken um die typische Gnocchiform zu erhalten.

In der Zwischenzeit Zwiebel und Rucola klein schneiden. Zwiebel in etwas Butter glasig dünsten. Rucola dazugeben, kurz mitdünsten, danach mit Gemüsebouillon aufgießen, etwas einkochen lassen. Creme Fraîche dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Gnocchi in siedendes Salzwasser geben, sobald sie an die Oberfläche steigen herausnehmen, abtropfen lassen und in Butter schwenken.

Cocktailtomaten in etwas Butter anrösten. Gnocchi auf Rucolasahne anrichten, mit Rucola und Cocktailtomaten garnieren und nach Geschmack mit Parmesan servieren.