

Rauke-Gnocchi mit Tomaten

Nudel-Gerichte » Gnocchi

Zutaten (4 Personen)

- » 800g Kartoffel(n)
- » 30g Pinienkerne
- » 100g Rucola
- » 100g Parmesan
- » 150g Mehl
- » 100g Grieß
- » 1 Ei(er)
- » Salz & Pfeffer
- » Muskat
- » 400g Cocktailtomaten
- » 4 EL Olivenöl

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit der Schale in kochendem Wasser ca. 25min garen. Inzwischen Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen. 25g Rucola waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. 50g Parmesan reiben.

2. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und die Schale abziehen. Die noch warmen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Grieß, Ei, geriebenen Parmesan und Rucolastreifen untermengen. Masse mit Salz und Muskat abschmecken.

3. Kartoffelmasse dritteln. Jedes Drittel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Strängen formen. Die Stränge in ca. 1,5mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit Mehl bestäuben und mit einer Gabel andrücken. Auf ein großes Brett geben. Reichlich Salzwasser in einem großen, weiten Topf aufkochen. Gnocchi darin portionsweise bei mittlerer Hitze 10-12min gar ziehen lassen. Herausnehmen.

4. Tomaten putzen, waschen und nach Belieben halbieren. 75g Rucola waschen und gut abtropfen lassen. 50g Parmesan mit einem Sparschäler als Späne abziehen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Tomaten und Gnocchi darin unter Wenden kurz anbraten. Mit Pfeffer würzen, dann Rucola unterheben. Alles auf tiefen Tellern anrichten. Mit Parmesanhobel und gerösteten Pinienkernen bestreut servieren.

Tipp: Hartweizengrieß verwenden.

Nährwerte: 620kcal/E23g/F24g/KH77g pro Portion

angelegt am: 21.02.2005

Rezept-Nr: 1552

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke