

Liebe Köch*innen,

abgepackte Gnocchi sind gut, Selbstgemachte um Welten besser! Und weil diese bei der Dicken Katze gerade schwer „en vogue“ sind, will ich hier mein Rezept mit euch teilen. Wenn man weiß wie, sind Gnocchis recht schnell und einfach gemacht. Wenn man weiß, woher Kartoffel und Co. kommen, schmecken sie auch gleich noch besser ;-). Selbstredend sind dafür natürlich die Kartoffeln vom Egenhausener Acker.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Stefan Herbolzheimer



Zutaten

Für 6-8 Portionen (je nach Hunger).

Gnocchi:

- 1 kg Kartoffeln
- 200 g Mehl
- 2 Eigelb
- Salz, Muskat

Lauchrahm:

- 1 Stange Lauch (ca. 600 g)
- 1 Karotte (ca. 100 g)
- 100 g Cherrytomaten
- 200 g Mascarpone
- 100 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Gnocchi: Kartoffeln schälen u. in leicht gesalzenem Wasser kochen. Wenn sie weich sind, abgießen u. durch eine Kartoffelpresse pressen oder mit einem Stampfer fein stampfen. Auskühlen lassen, bis die Masse gut anzufassen ist. Eigelb, Mehl, großzügig Muskat u. Salz hinzufügen u. gerade so viel kneten, bis die Masse zusammenhält u. homogen ist. Masse auf vier Teile aufteilen u. zu Würsten rollen. **Tipp:** Vorher in den Händen zu einer dicken Wurst pressen, damit die Rollen beim Rollen nicht auseinanderplatzen. Mit einem Teigschaber die Gnocchi abstechen u. in gut gesalzenes, kochendes Wasser geben. Die Temperatur zurückstellen. Wenn sie oben aufschwimmen sind sie fertig.

Für den Rahm/die Sauce: Karotte schälen und würfeln. Lauch schneiden, waschen u. abtropfen. Cherrytomaten vierteln. Karotte 5 Minuten in Butter anbraten, dann Lauch hinzufügen. Nach zwei Minuten Mascarpone hinzufügen u. mit Gnocchi u. etwas Kochwasser weitere 5 Minuten zu einer sämigen Sauce schwenken. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Cherrytomaten hinzufügen u. servieren. (Das ganze Rezept reicht für 2 Pfannen)