

Rosenkohl-Gnocchi-Pfanne mit getrockneten Tomaten

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	275 g Rosenkohl	75 g Tomaten, getr. in Öl
1 Ei, klein	50 g Pinienkerne	1 Zehe Knoblauch
150 g Parmesan	150 g Mehl	30 g Hartweizengrieß
25 g Butter	1 Muskatnuss	3 Zweige Salbei
Pfeffer, schwarz	Meersalz	

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und im Salzwasser bissfest garen. Den Rosenkohl putzen, vierteln und in kochendem Salzwasser acht Minuten blanchieren. Die getrockneten Tomaten ein wenig abtropfen und in Streifen schneiden. Die Salbeiblätter zupfen. Etwas Muskat reiben. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Rosenkohl abgießen. In einer weiteren Pfanne die Butter aufschäumen, den Rosenkohl, die Tomatenstreifen, den Knoblauch, die Pinienkerne und den Salbei darin erhitzen. Das Ganze mit einer Prise Muskat, einer Prise Salz und einer Prise Pfeffer würzen und bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Anschließend 125 Gramm Mehl, das Ei und den Hartweizengrieß mit der Kartoffelmasse vermengen. Das Ganze mit Salz und Muskatnuss abschmecken und in kleine Portionen teilen. Die Arbeitsfläche mit dem restlichen Mehl bestäuben, die Portionen darauf zu eineinhalb Zentimeter dicken Rollen formen und in Stücke schneiden. Die einzelnen Teigstücke mit einer Gabel leicht eindrücken. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi portionsweise für etwa drei Minuten ziehen lassen. Die gegarten Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser schöpfen, gut abtropfen lassen, in die Pfanne hineingeben und mit dem Gemüse vermengen. Anschließend ein wenig Parmesan reiben. Die Rosenkohl-Gnocchi-Pfanne auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan garnieren.

Florian Boldt am 07. Dezember 2009