

Selbstgemachte Gnocchi mit Pesto

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	80 g Hartweizengrieß	60 g Speisestärke
2 EL Mehl	1 Ei	2 Knoblauchzehen
2 Bund Basilikum	2 EL Pinienkerne	2 Walnusskerne
25 g Parmesan	25 g Pecorino	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Anschließend noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Die Masse im Kühlschrank etwas abkühlen lassen. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Basilikumblätter zupfen, waschen, trocken tupfen und hacken. Den Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Parmesan und den Pecorino reiben. Anschließend die Pinien- und Walnusskerne und Knoblauch zusammen mit etwas Salz im Mörser zerstampfen. Anschließend den Käse und das Basilikum hinzufügen und weiter vermischen. Wenn die Paste gut vermengt ist, das Olivenöl unter ständigem Rühren hinzugießen bis eine homogene Crème entstanden ist. Nun einen weiteren Topf mit Salzwasser aufsetzen und erhitzen. Das Ei trennen und das Eigelb aufbewahren. Die Kartoffelmasse mit dem Grieß, der Speisestärke und dem Eigelb vermengen, mit Salz abschmecken und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche portionsweise zu fingerdicken Röllchen formen und davon haselnussgroße Stücke abschneiden und zu Kugeln formen. Jede Kugel leicht mit dem Zinken einer Gabel eindrücken, sodass die Abdrücke zu sehen sind. Die Gnocchi in das kochende Salzwasser geben und 5 Minuten ziehen lassen. Ab und zu vorsichtig umrühren, damit sie nicht aneinander kleben. Wenn die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Gnocchi auf einem Teller anrichten, das Pesto darüber verteilen und servieren.

Kathleen Schrock am 15. Februar 2011