

Polenta-Gnocchi mit Ziegenkäse

Für 2 Personen

100 g Polenta	2 Knoblauchzehen	1/2 Bund Basilikum
120 g getrocknete Tomaten in Öl	50 g Pinienkerne	2 Eier
120 g junger Ziegenkäse	50 g Parmesan	Salz
schwarzer Pfeffer		

In einem Topf 400 Milliliter Wasser mit etwas Salz aufkochen. Die Polenta unter ständigem Rühren in das Wasser einrieseln lassen, aufkochen und anschließend bei schwacher Hitze zwei Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Eier aufschlagen und vom Eiweiß trennen. Den Parmesan reiben und mit den Eigelben unter die Polenta rühren. Eine Platte mit etwas Olivenöl einreiben. Die Polenta-Masse mit zwei Teelöffeln zu kleinen Gnocchi abstechen und auf die Platte legen. Etwas auskühlen lassen. Die Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen und dabei das Öl in einer kleinen Schüssel auffangen. Die Tomaten in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Den Basilikum waschen, trockentupfen und abzupfen. Das abgefangene Öl in einer Pfanne bei kleiner Hitze erwärmen. Den Knoblauch und die Tomaten darin leicht andünsten. Die Basilikumblätter kleinhacken und dazugeben. Den Ziegenkäse zerdrücken und ebenfalls hinzugeben. Die Gnocchi untermischen und mit schwarzem Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Pinienkerne anrösten. Die Ziegenkäse-Gnocchi auf einem Teller anrichten, mit den Pinienkernen garnieren und servieren.

Marsha Richter am 16. Februar 2012