

Gnocchi mit Walnuss-Pesto und Tomaten-Salat

Für zwei Personen

220 g mehligk. Kartoffeln	150 g Rucola	2 Fleischtomaten
4 Cocktailtomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan	30 g Pecorino	80 g Sahne-Joghurt
40 g Walnusshälften	50 g Pinienkerne	1EL Kapern
1 Ei	1 Bund Petersilie, glatt	120 g Mehl
250 ml Olivenöl	Balsamico-Essig	gemischte Kräuter
Salz, schwarzer Pfeffer		

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in dem Topf gar kochen. Die Petersilie und die Kapern fein hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Alles zusammen in einen Mörser geben und mit dem Öl den Walnüssen zu einer groben Paste verarbeiten. Die Masse mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Abschließend den Pecorino zu dem Pesto geben und vermengen. Die Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zu einem Brei verarbeiten. Den Kartoffelstampf mit dem Salz und dem Pfeffer kräftig würzen. Den Parmesan reiben und in den Kartoffelstampf einrühren. Anschließend das Ei unterrühren und das Mehl über die Masse sieben. Das Ganze gut vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Teig zu einer langen Rolle formen. Die Rolle in circa 2 cm breite Stücke schneiden und mit einer Gabel leicht eindrücken. Die fertigen Gnocchi mit einem Küchentuch abdecken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Gnocchi in den Topf geben und zwei Minuten fertig garen, anschließend aus dem Wasser nehmen und in der Pfanne leicht anbraten. Mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Für den Salat den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Zwiebel abziehen und die Hälfte fein hacken. Die andere Hälfte in grobe Streifen schneiden. Die Cocktailtomaten halbieren und unter den Rucola mischen. Die Fleischtomaten vierteln und mit den Zwiebeln zu dem Rucola geben. Die Pinienkerne in eine Pfanne geben, anrösten und abkühlen lassen. Für die Vinaigrette den Sahne-Joghurt in eine Schüssel geben und mit den Kräutern, dem Balsamico-Essig, dem Pfeffer und dem Salz würzen. Die Hälfte der Zwiebel unterrühren. Die Tomaten auf einen Teller geben und die Sahne-Joghurt-Vinaigrette so wie die Zwiebelscheiben und die Pinienkerne darüber geben. Die Gnocchi auf einem Teller anrichten, das Pesto darüber geben und mit dem Tomatensalat servieren.

Kerstin Schröder am 10. April 2012