

Kräuter-Gnocchi mit Gazpacho-Dressing

Für zwei Personen

1 Salatgurke	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	40 g Parmesan, am Stück
200 g Ricotta	75 g Mehl	2 Eier
25 g Butter	75 ml Tomatensaft	1 $\frac{1}{2}$ EL Rotweinessig
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, glatt	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Öl, für das Dressing	Mehl, Salz, Pfeffer	

Die Paprikaschoten waschen, längs halbieren, entkernen, und je eine halbe Paprikaschote in kleine Würfel schneiden. Ein Viertel der Gurke schälen, längs halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und eine halbe Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden. Anschließend den Knoblauch mit dem Tomatensaft, dem Rotweinessig und Öl verquirlen. Die Gemüswürfel unterrühren und das Gazpacho-Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Die frischen Kräuter waschen und trocknen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Parmesan fein reiben. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Ricotta, 25 Gramm Parmesan, den Kräutern und dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Einen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen. Den Gnocchi-Teig in den Spritzbeutel geben, auf der bemehlten Arbeitsfläche damit eine Teiglinie ziehen und diese in etwa zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Kräuter-Gnocchi im kochenden Wasser etwa fünf Minuten garen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Gnocchi darin rundum goldgelb anbraten. Die Kräuter-Gnocchi mit dem Gazpacho-Dressing auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Parmesan garnieren.

Andrea Stoll am 30. Dezember 2013