

Ricotta-Gnocchi, Salatherzen, Ratatouille-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g Ricotta	1 Eigelb	30 g Parmesan
60 g Weizenmehl	30 g grob gehackte Kürbiskerne	Mehl, Pfeffer, Salz

Für die Vinaigrette:

$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Zucchini
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote
1 Zweig Thymian	150 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Tomatenmark
2 EL Tomatenessig	2 EL Maisstärke	3 EL Olivenöl
Zucker	Salz	

Für die Salatherzen:

8 Romana Salatherzen	Butter
----------------------	--------

Für die Garnitur:

2 TL Kürbiskernöl	3 Essbare Blüten
-------------------	------------------

Für die Kürbiskern-Ricotta-Gnocchi:

Parmesan reiben und das Ei trennen. Eigelb mit Ricotta, Weizenmehl, Parmesan und Kürbiskernen vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mehl auf die Arbeitsfläche geben, darauf die Gnocchi Masse formen.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi hineingeben, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Vinaigrette:

Zucchini und rote sowie gelbe Paprika waschen und in ca. 0,5 cm kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Chilischote entkernen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und hacken.

Thymianblättchen von den Stängeln abzupfen und hacken. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen. Zwiebel, Paprika und Zucchini bei mittlerer Hitze unter Rühren andünsten. Tomatenmark, Knoblauch und Thymian hinzufügen, kurz mit dünsten und mit Gemüsefond ablöschen. Alles zusammen aufkochen lassen.

Maisstärke mit etwas Wasser anrühren. Anschließend zum Gemüse hinzufügen. Tomatenessig und gehackte Chili nach Geschmack dazugeben. Die Vinaigrette vom Herd nehmen und mit Salz und Zucker würzen.

Für die Salatherzen:

Die Salatherzen vierteln und in leicht schäumender Butter anbraten. Danach die gekochten Gnocchi in die Pfanne dazugeben und kurz anbraten lassen.

Für die Garnitur:

Kürbiskern-Ricotta-Gnocchi mit warmen Salatherzen und Ratatouille- Vinaigrette auf Tellern anrichten, mit Kürbiskernöl und essbaren Blüten garnieren und servieren.

Kathrin Pörtl am 18. September 2017