

Gnocchi mit Tomaten-Pesto, Kirschtomaten und Basilikum

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

300 g mehligk. Kartoffeln	25 g Weizenmehl (Typ 405)	Mehl
25 g Kartoffelmehl	1 Ei (Eigelb)	1 Muskatnuss
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer	

Für das Tomatenpesto:

50 g getrock. Öl-Tomaten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	30 g Pinienkerne
25 g Parmesan	60 ml Olivenöl	Chili, Salz

Für die Kirschtomaten:

10 Kirschtomaten	Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------	----------	---------------

Für den frittierten Basilikum:

10 Basilikumblätter	100 ml Pflanzenöl	
---------------------	-------------------	--

Für die Garnitur:	20 g Parmesan	Salzflocken
-------------------	---------------	-------------

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser gar kochen. Wasser abgießen und kurz ausdampfen lassen. Ei trennen.

Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken und sofort mit dem Mehl, dem Kartoffelmehl, einem Eigelb, Salz, Pfeffer und Abrieb einer Muskatnuss verkneten und abschmecken. Ggf. noch etwas mehr Mehl und Kartoffelmehl zu gleichen Teilen unterkneten bis der Teig nicht mehr klebt.

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl und Kartoffelmehl bestäuben und den Teig darauf geben. Diesen dann zu ca. 2 cm dicken Rollen formen und davon ca. 2 cm dicke Stücke abschneiden. Eine Gabel leicht in die Teigstück (Gnocchi) eindrücken, sodass Rillen entstehen. Nebeneinander auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen bis alle Gnocchi geformt sind.

Gnocchi ca. 2 Minuten in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Wenn sie oben schwimmen mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Für das Tomatenpesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseite stellen. 1 EL davon für die Garnitur abnehmen. Die getrockneten Tomaten in Stücke schneiden. Knoblauchzehe abziehen, in Würfel schneiden und den Parmesan ebenfalls grob würfeln.

Tomaten, Parmesan und Knoblauch im Mixer fein mixen. Pinienkerne ebenfalls in den Mixer geben und kurz untermixen. Das Olivenöl angießen und untermixen, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat.

Mit Salz und Chili abschmecken. Gnocchi mit dem Pesto durch eine Pfanne schwenken.

Für die Kirschtomaten:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kirschtomaten darin von allen Seiten langsam schmoren lassen bis sie leicht aufplatzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den frittierten Basilikum:

Einen Topf mit Pflanzenöl erhitzen. Basilikumblätter darin ca. 3-5 Sekunden frittieren. Auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Parmesan über die Gnocchi reiben und mit Salz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annika Hermenau am 02. April 2019