

Gnocchi mit Möhrenpesto und Knusper-Kichererbsen

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

300 g Kartoffeln	1 Ei	50 g Mehl
20 g Stärke	Albaöl	Butter
1 TL Salz		

Für das Pesto:

300 g Karotten	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
20 g Pinienkerne	200 g Frischkäse	30 g Parmesan

Für die Kichererbsen:

1 Dose Kichererbsen	1 TL Olivenöl	1 TL Curry
1 TL Paprikapulver, edelsüß	Salz, Pfeffer	

Für die Gnocchi:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, sehr klein schneiden und in Salzwasser 15 Minuten kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln auf einem Teller kurz abkühlen lassen. Kartoffeln mit Stärke, Ei, Mehl und Salz vermengen, Röllchen formen und kleine Stücke abtrennen. Teig in den Handflächen Kugeln draus formen und mit einer Gabel kleindrücken.

Teig-Kugeln kurz in heißes Wasser geben und direkt danach in einer Pfanne in Öl und Butter scharf anbraten.

Für das Pesto:

Karotten waschen, trockentupfen und die Enden entfernen. Karotten kurz aufkochen und dünsten, bis sie gar sind. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Parmesan fein reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Karotten zusammen mit den Pinienkernen, Parmesan, Frischkäse, Knoblauch, Schalotte und einer Prise Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und alles mit einem Pürrierstab gut pürieren. Ggfs. etwas Wasser hinzufügen.

Für die Kichererbsen:

Kichererbsen abgießen und mit Öl, Curry, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen knusprig backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Schmitz am 08. Januar 2020