

Gnocchi mit vegetarischer Carbonara und Brokkoli

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

400 g mehlig. Kartoffeln	2 Eier	30 g Parmesan
150 g Mehl	Salz, Pfeffer	

Für die Carbonara:

150 g getrock. Öl-Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Eier	100 g Parmesan	1 EL Olivenöl
Pfeffer		

Für den Brokkoli:

200 g wilder Brokkoli	2 Knoblauchzehen	2 kleine Chilis
Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser garkochen. Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen.

Kartoffeln abschütten und auf der Herdplatte gut abdampfen lassen.

Kartoffeln stampfen, dann Mehl, Eigelbe und Parmesan zufügen und einen Gnocchiteig herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse zu einer Rolle formen und in kleine Stücke schneiden. Die Gnocchi in Salzwasser kochen und anschließend gut abtropfen lassen.

Für die Carbonara:

Getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden und scharf anbraten.

Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit dazugeben, kurz anschwitzen.

Gnocchi mit in die Pfanne geben.

Parmesan reiben. Eier mit dem Parmesan verquirlen und mit Pfeffer würzen. Anschließend zu den Gnocchi in die ausgeschaltete Pfanne geben und stetig rühren, bis die Sauce cremig ist.

Für den Brokkoli:

Brokkoli waschen und für ca. 3 Minuten mit den Kartoffeln kochen.

Anschließend das Öl mit den Chilis und dem Knoblauch in einer Pfanne erhitzen und den Brokkoli darin kräftig anrösten. Brokkoli aus der Pfanne nehmen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Philipp Ehrhardt am 01. März 2023