

Gnocchi, Tomaten-Sugo, Garnelen, Knoblauch-Dip

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	200 g Weizenmehl, 405
100 g Semola	50 g Stärke	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Tomatensugo:

400 g gehackte Tomaten, Dose	3 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 EL dunkler Balsamico	2 cl dunkler Whisky
1 TL Rohrzucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die gekräuterten Garnelen:

200 g Garnelen	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Basilikum
2 TL Thymian	3 EL Olivenöl	Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Für den Knoblauch-Dip:

100 g Crème-fraîche	50 g Naturjoghurt	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Saft	2 Zweige Basilikum	Salz, Pfeffer

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und ungefähr 20 Minuten in Salzwasser kochen lassen. Anschließend abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl und Ei hinzufügen und dann zu einem Teig kneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Bei Bedarf Semola und Stärke dazugeben. Teig in fingerdicke Rollen ausrollen und 3 cm lange Stücke abschneiden. Diese über ein Gnocchi-Brett rollen und nochmals 4 Minuten in Salzwasser köcheln lassen.

Für das Tomatensugo:

Knoblauch abziehen, Frühlingszwiebeln und Basilikum putzen und kleinschneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und Knoblauch, sowie Zucker dazugeben und eine Minute köcheln. Alles auf einen Teller zur Seite legen. In derselben Pfanne Frühlingszwiebeln 2-3 Minuten anschwitzen. Dann Tomaten, Salz, Pfeffer, Balsamico, Whisky und den Knoblauch vom Teller hinzugeben. 10-15 Minuten köcheln lassen.

Für die gekräuterten Garnelen:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymianblättchen abzupfen und Basilikumblätter zerkleinern. Alles zusammen mit Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Chiliflocken würzen. Garnelen darin 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Knoblauch-Dip:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Basilikum hacken. Crème fraîche und Joghurt mit Knoblauch und Basilikum vermengen und alles mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Zoe Horkheimer am 17. Juni 2024