

Bergkäse-Gnocchi, Tomaten-Rucola, Pinienkernen, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

200 g mehligk. Kartoffeln	50 g Bergkäse, (6 Monate)	1 Ei
80 g Butter	70 g griffiges Mehl	15 Cocktailtomaten
50 g Rucola	2 EL Pinienkerne	Salz

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	1 Zitrone	1 EL Honig
1 EL Sonnenblumenöl	1 Zehe Knoblauch	1 TL Senf
Meersalz	Pfeffer	

Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen und kleinschneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin bissfest garen. Anschließend durch die Presse drücken. Das Ei trennen und das Eigelb zusammen mit 50 Gramm Butter und Mehl unter die Kartoffeln mengen. Den Käse reiben und 40 Gramm davon dazugeben. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Aus dem Teig Kugeln formen, mit der Gabel andrücken und in das kochende Salzwasser geben, bis sie an die Oberfläche steigen.

Die übrige Butter in einer Pfanne bräunen und die Pinienkerne dazugeben. Die Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und kleinschneiden. Zusammen mit den Gnocchi und dem Rucola in die Pfanne geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Für den Salat die Vinaigrette herstellen. Hierfür die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit dem Honig und dem Senf vermengen. Unter Rühren das Öl zugeben. Die Knoblauchzehe abziehen, hacken und dazugeben. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Den Feldsalat gründlich waschen und trocknen. Kurz vor dem Servieren die Vinaigrette über den Salat geben, kurz mit der Hand mischen und auf den Teller platzieren.

Die Bergkäse-Gnocchi mit Tomaten-Rucola, Pinienkernen und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Hämmerle am 11. Oktober 2016