

Ricotta-Parmesan-Gnocchi mit Salbei-Mohn-Butter, Schinken

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

150 g doppelgr. instant Mehl	250 g Ricotta	50 g Parmesan
2 Eier	1 Muskatnuss	Chili, Salz

Für die Salbei-Mohn-Butter:

45 g Butter	10 Salbeiblätter	1 EL Mohnsamen
2 Knoblauchzehen	1 EL neutrales Öl	

Für den Schinken:

4 Scheiben Bacon

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 EL Chilifäden
------------------------------	-----------------

Für die Gnocchi:

Den Parmesan reiben. Mit Mehl, Ricotta und Eier zu einem Teig verkneten. Mit Muskatnuss, Chili und Salz abschmecken. Etwas Mehl auf der Arbeitsplatte verteilen und aus dem Teig eine Rolle formen. Rolle in kleine Stücke schneiden.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Gnocchi hinein geben und ca. 3 Minuten kochen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser holen.

Für die Salbei-Mohn-Butter:

Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Unter ständigem Rühren Wasseranteil aus der Butter verkochen lassen. Sobald die Butter beginnt, braun zu werden, von der Hitze nehmen und in ein anderes Gefäß umgießen.

Knoblauchzehen abziehen und hacken. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mohn dazu geben. Salbei abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls kurz anbraten. Nussbutter dazu geben und kurz heiß ziehen.

Für den Schinken:

Bacon ohne Fett bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ca. 5 Minuten von der einen und 3 Minuten von der anderen Seite anbraten. Auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Schinkenstreifen zerbröseln und über das Gericht streuen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Chilifäden abschneiden und beides über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carolin Ehrensberger am 03. September 2018