

# Brokkoli-Gnocchi mit Schinkenwürfeln, Frischkäse-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Gnocchi:

1 Brokkoli	150 g Schinkenwürfel	1 Zwiebel
2 Eier	60 g Parmesan	200 g Mehl
60 Kartoffelstärke	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

50 g Frischkäse	50 g Saure Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone, (Saft, Abrieb)
Pfeffer		

### Für die Garnitur:

1 Beet Kresse

### Für die Gnocchi:

Den Brokkoli in kochendem Salzwasser weichkochen, abgießend und fein stampfen. Parmesan reiben, Eier trennen. Brokkoli mit Mehl, Kartoffelstärke und Eigelb und Parmesan zu einem Teig rühren. Die Masse in einen Beutel füllen, aus dem Beutel herausdrücken und stückchenweise in kochendes Salzwasser schneiden. Sobald die Gnocchi nach 3-4 Minuten oben schwimmen, zum Abtropfen herausnehmen und kurz im Sieb ruhen lassen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit Zucker in einer Pfanne karamellieren. Schinken dazugeben und kross anbraten. Gnocchi dazugeben und zusammen schwenken. Mit Pfeffer abschmecken.

### Für die Sauce:

Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen.

Frischkäse im Topf zum Schmelzen bringen, Saure Sahne untermischen und mit Zitronenabrieb, -saft und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Kresse zupfen und über die Gnocchi verteilen.

Tarkan Benni Özgöz am 08. Mai 2023