

Gebratene Gnocchi

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

200 g große mehligk. Kartoffeln	25 g Parmesan	1 Ei, Größe M
100 g Magerquark	75 g Dinkelvollkornmehl	Mehl
2 EL Olivenöl	Cayennepfeffer	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Tomaten:

125 g rote, gelbe Kirschtomaten	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	2 EL Olivenöl	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen, auf ein Backblech legen und die Kartoffeln ca. 60 Minuten im Backofen weich garen.

$\frac{3}{4}$ des Parmesans fein reiben. Den Rest dünn hobeln und für später beiseitestellen. Kirschtomaten waschen.

Kartoffeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten durch eine Kartoffelpresse drücken. Dies hat den Vorteil, dass man die Kartoffeln nicht schälen muss. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eiweiß anderweitig verwerten. Eigelb zur Kartoffelmasse geben und unterarbeiten. Quark, Mehl und geriebenen Parmesan zugeben, alles vorsichtig zu einer glatten Masse verarbeiten und mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Kartoffelteil auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2 cm dicken Rollen formen. Mit Hilfe eines Gnocchi-Ausstechers kleine Gnocchis ausstechen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi hineingeben. Evtl. die Hitze etwas reduzieren, das Wasser soll nur noch leicht kochen. Wenn die Gnocchi an die Wasseroberfläche steigen, mit einer Schöpfkelle herausheben und abtupfen. Gnocchi anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Tomaten:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. In einer großen beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Kirschtomaten darin anbraten.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 02. Februar 2022