

Gnocchi mit Frühling-Gartenkräutern

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g Gnocchi	2 Knoblauchzehen	3 Scheiben Ingwer
1 kleine frische Chilischote	150 bis 200 ml Gemüsefond	2 EL Gartenkräuter
3 EL mildes Olivenöl	milde Chiliflocken	Salz

Für die Garnitur:

1 Stück Parmesan	Kräuterblätter	essbare Blüten
------------------	----------------	----------------

Für die Gnocchi:

Die Gnocchi nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser mit der ganzen Chilischote und 3 Scheiben Ingwer sehr bissfest kochen, dabei gelegentlich umrühren. In ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und dabei die ganzen Gewürze entfernen. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Fond mit Knoblauch, dem restlichen Ingwer und 1 Prise Chiliflocken aufkochen lassen. Die vorgegarten Gnocchi hinzufügen und einige Minuten kochen lassen, bis sie die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben.

Zum Schluss die Kräuter untermischen. Vom Herd nehmen, das Olivenöl untermischen, ggf. etwas Gemüsefond angießen und die Gnocchi noch mit etwas Salz nachwürzen.

Für die Garnitur:

Auf warme Pastateller verteilen und etwas Parmesan darüber reiben.

Nach Belieben mit essbaren Blüten und Kräuterblättchen dekorieren und servieren.

Wenn Sie eine Chilipaste machen wollen, schneiden Sie einfach ca. 10 Chilischoten auf, kratzen die Kerne raus und kochen die Chilischoten ohne Kerne in Wasser auf, gießen das Wasser weg, kochen nochmal mit neuem Wasser auf und gießen es weg und mixen dann die Chilischoten auf.

Alfons Schuhbeck am 12. Mai 2022