

Gnocchi-Gemüse-Gratin

Für 4 Personen:

Für die Gnocchi:

800 g Kartoffeln, mehlig.	Salz	30 g Butter
Muskat	2 Eigelb (M)	70 g Hartweizengrieß
100 g Mehl		

Für das Gemüse:

2 Möhren	1 Pastinake	1 Stange Lauch
1 Knoblauchzehe	3 überreife Tomaten	1 Chilischote
2 Stiele Thymian	2 EL Olivenöl	1 TL Zucker
1 TL Tomatenmark	Salz	Pfeffer
50 ml Weißwein	100 ml Gemüsebrühe	50 g Bergkäse

Für die Gnocchi Kartoffeln in Salzwasser garen, abgießen und ausdämpfen lassen.

Kartoffeln pellen. und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Kartoffeln mit Butter, Muskat, Eigelben, Grieß und Mehl zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Teig in zwei Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 30 cm langen Rollen (Durchmesser ca. 2 cm).

Teig in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Nocken in die gewünschte Form bringen.

Die Nocken in siedendem Salzwasser ca. 2 Minuten ziehen lassen.

Steigen die Nocken nach oben, sind sie gar.

Nocken herausheben und abtropfen lassen.

Für das Gemüse Möhren, Pastinaken, Lauch, Knoblauch und Tomaten putzen, bzw. schälen und abbrausen.

Alles, bis auf die Tomaten und den Knoblauch würfeln oder in Ringe schneiden. Tomaten und Knoblauch fein hacken.

Chilischote längs einschneiden, entkernen und fein hacken. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Öl in einem Topf erhitzen. Zucker darin karamellisieren lassen.

Tomatenmark unterrühren. Gemüse zugeben und darin leicht anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Weißwein und Brühe unterrühren und alles ca. 10 Minuten schmoren.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Gemüse und Gnocchi in eine gefettete Gratinform geben. Käseraspeln und darüber streuen. Auf der mittleren Schiene ca. 5 Minuten goldbraun backen.

Gratin herausnehmen und servieren. Nach Belieben mit frischen Kräutern wie Kerbel, Basilikum oder Schnittlauch bestreuen. Dazu passt Salat.

Martin Gehrlein am 28. März 2017