

Gnocchi mit Salsiccia

Für 4 Portionen

800 g mehligk. Kartoffeln	200 g Mehl	50 g braune Butter
2 Eier	1 Prise Muskatnuss	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	2 EL Butter	50 g geriebener Parmesan
300 g Salsiccia	$\frac{1}{2}$ kleine Knolle Fenchel	1 Fleischtomate
2 kleine Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 Bund Petersilie
3 EL Olivenöl	1 Bio-Limette (Saft, Abrieb)	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	250 ml passierte Tomaten	

Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen und in Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen. In der Zwischenzeit für die Sauce die Salsiccia in Scheiben schneiden. Fenchel und Tomate waschen. Den Fenchel der Länge nach vierteln, den Strunk entfernen und das Gemüse in Würfel schneiden. Die Tomate ebenfalls würfeln, dabei den Stielansatz entfernen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Salsicciastücke darin rundherum anbraten. Herausnehmen. Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Tomaten- und Fenchelwürfel mit zwei Dritteln der Petersilie dazugeben und alles kurz mit-schwitzen. Die passierten Tomaten dazugeben und die Sauce 5 Minuten köcheln. Die Salsiccia zur Sauce geben, alles noch einmal durchschwenken, dann mit Limettenabrieb, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Die weichen Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen, dann in einer Schüssel fein stampfen oder durch die Presse drücken. Die Masse mit Mehl, brauner Butter, Eiern, Muskat, Salz und Pfeffer zu einem weichen, homogenen Teig verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas mehr Mehl dazugeben.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa daumendicken Rolle formen. Die Rolle in etwa 23 cm breite Stücke schneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Gnocchi darin einige Minuten garen sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen. Die Gnocchi herausheben und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin schwenken. Die Sauce dazugeben und alles zusammen erhitzen. Abschließend die restliche Petersilie unterheben.

Die Gnocchi auf Teller verteilen und mit dem Parmesan bestreut servieren.

Frank Rosin am 06. Dezember 2016