

Vegetarisch: Kartoffel-Gnocchi mit Parmesan-Knoblauch-Sauce

Zubereitung Kartoffel-Gnocchi

- ▷ Die gewürfelten Kartoffeln auf das Edelstahlblech geben, salzen und während 45 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen, in ein Abtropfsieb abschütten und etwas verdampfen lassen.
- ▷ Durch ein Passevite in eine Schüssel passieren und 120 g Mehl daruntermengen.
- ▷ 2 Eigelb dazurühren und mit Muskat, Salz und Pfeffer gut abschmecken.
- ▷ Auf dem bemehlten Schneidbrett 1 cm dicke Rollen auswallen.
- ▷ Die Rollen in 2 cm lange Stücke teilen, diese über den Rücken einer Gabel abrollen und im Hartweizengriess wenden.
- ▷ Kühl stellen.

Zubereitung Parmesan-Knoblauch-Sauce

- ▷ Rahm in einer Saucenpfanne auf dem Herd aufkochen lassen.
- ▷ Leise köcheln lassen und Knoblauchzehen dazupressen.
- ▷ Geriebenen Parmesan mit dem Schwingbesen einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer vorsichtig abschmecken, da der Parmesan sehr würzig ist.
- ▷ Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Anrichten

- ▷ Kartoffel-Gnocchi auf das mit gebuttertem Backpapier belegte Edelstahlblech legen und 3 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen und auf 4 Pastateller verteilen.
- ▷ Sauce darübergiessen und die grob gehackte Petersilie darüberstreuen.
- ▷ Achtung: Parmesan kocht am Schwingbesen an!

Garstufen Kartoffeln

mit Vorheizen – Auflage 1
45 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Gnocchi

mit Vorheizen – Auflage 1
3 Minuten 100 °C Dämpfen

Zutaten Kartoffel-Gnocchi

1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln (z. B. Sorte Ditta),
geschält, grob gewürfelt
120 g Mehl
2 Eigelb
Muskat
Salz und Pfeffer
Mehl zum Ausrollen
Hartweizengriess zum Panieren
Butter zum Einfetten des Backpapiers

Zutaten Parmesan-Knoblauch-Sauce

2,5 dl Rahm
4 Knoblauchzehen, halbiert, Keimling entfernt
120 g Parmesan, gerieben
1 Bund gattblättrige Petersilie, Blätter abgezupft und grob
gehackt
Salz und Pfeffer