

Gnocchi mit Parmesan-Serrano-Soße

Für 2 Personen

50 g Serranoschinken	500 g vorw. feste Kartoffeln	350 g Mehl
50 g Grieß	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
100 g Parmesan	200 ml Gemüsefond	250 ml Sahne
200 ml Milch	50 g Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln gar kochen. Anschließend die Kartoffeln noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Sofort mit dem Mehl und dem Grieß und etwas Salz vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig etwas ruhen lassen. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Anschließend die Sahne und die Milch dazugeben. Den Parmesan reiben und ebenfalls in die Sauce geben. Den Fond mit 50 Gramm Mehl andicken und ebenfalls in die Pfanne geben. Den Serranoschinken in Streifen schneiden. Aus dem Gnocchi-Teig etwa daumendicke Rollen formen, davon etwa daumenbreite Stücke abschneiden und nach Belieben formen. Salzwasser in einem Topf zum Sieden bringen und die Gnocchi darin gar ziehen lassen. Wenn die Gnocchi oben schwimmen, sind sie gar. Die Gnocchi in die Parmesan-Sauce geben und vermengen. Die Gnocchi mit der Parmesan-Sauce auf einem Teller anrichten. Mit den Serranostreifen garnieren und servieren.

Ulrike Hofmann am 17. November 2011