

Gnocchi mit Basilikum-Pesto, Cocktail-Tomaten, Dip

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g vorw. festk. Kartoffeln	125 g Dinkelmehl (Typ 630)	25 g Dinkelgrieß
Chili	Salz	

Für das Pesto:

1 Zitrone	3 EL Mandelblättchen	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
2 EL Olivenöl	Chili	Salz, Pfeffer

Für die Schnitzelchen:

1 Kohlrabi	2 EL Mehl	100 g Semmelbrösel
100 ml Kokoscreme	Pflanzenöl Chili	Salz, Pfeffer

Für den Basilikum-Dip:

100 g Sojajoghurt	$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
$\frac{1}{2}$ TL Agavendicksaft	Chili	Salz, Pfeffer

Für die Cocktailtomaten:

200 g Cocktailtomaten	Olivenöl
-----------------------	----------

Für die Garnitur:

6 Kapuzinerkresse Blüten

In drei Töpfen Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Gnocchi Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Kartoffeln abschütten. Mehl, Grieß, etwas Salz und Chiliflocken in eine Schüssel geben, die Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und alles vermengen. Daraus Gnocchi formen und im Salzwasser gar ziehen lassen.

Für die Schnitzelchen Kohlrabi schälen, in Scheiben schneiden und in kochendes Salzwasser geben. Kohlrabi abgießen, in etwas Mehl wenden und mit Kokoscreme, Salz, Pfeffer und Chiliflocken ummanteln. In Semmelbröseln wenden und in Öl goldbraun braten. Für das Pesto Zitrone auspressen. Basilikum mit Mandelblättchen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Chiliflocken und etwas Zitronensaft mit dem Stabmixer zu Pesto verarbeiten.

Für den Basilikum-Dip Sojajoghurt mit Agavendicksaft, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Zitrone auspressen, Saft mit dem Joghurt verrühren. Basilikum zupfen und gehackte Blätter unter den Joghurt rühren.

Cocktailtomaten waschen und halbieren. Halbierete Tomaten in etwas Olivenöl anschwitzen, Pesto dazugeben und die Gnocchi kurz vor dem Anrichten darin schwenken.

Gnocchi und Kohlrabi-Schnitzelchen mit Tomaten und Basilikum-Dip auf Tellern anrichten und mit Kapuzinerkresse garniert servieren.

Ramona Kuen am 09. November 2015