

Apfel-Senf-Soße

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	1 Apfel	1 EL Butter
100 ml Schlagsahne	100 ml Apfelsaft	3 EL körniger Dijon-Senf
1 TL Mehl	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Gnocchi:

250 g Ricotta	30 g Parmesan	2 EL Butter
1 Zitrone	1 Ei	60 g Weizenmehl
50 g Mehl	10-15 Salbeiblätter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Etwas von dem Grün zur Seite legen. Den Apfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln anschwitzen und mit Mehl bestäuben.

Anschließend den Apfel zugeben und mitbraten. Das Ganze mit dem Apfelsaft und 75 Milliliter Wasser ablöschen und aufkochen lassen.

Die Sahne und den Senf langsam einrühren und nochmals aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und offen köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Eva Minges am 23. März 2015