

# Kräuter-Gnocchi mit Gazpacho-Dressing und Knusper-Brot

Für zwei Personen

## Für die Kräutergnocchi:

200 g Ricotta

75 g Mehl

Salz

2 Eier

40 g Parmesan

schwarzer Pfeffer

50 g Butter

100 g gemischte Kräuter

## Für das Gazpacho-Dressing:

1 gelbe Paprika

1 Zwiebel, klein

2 EL Rotweinessig

schwarzer Pfeffer

1 rote Paprika

1 Zehe Knoblauch

30 ml Olivenöl

1 Salatgurke

75 ml Tomatensaft

Salz

## Für das Knusperbrot:

4 Scheiben Ciabatta

Olivenöl, Salz

schwarzer Pfeffer

Für das Gazpacho je eine halbe Paprika längs halbieren, entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

Eine halbe Gurke schälen, längs halbieren, die Kerne entfernen und die Gurkenhälften in kleine Würfel schneiden. Die restliche Gurke und die restliche Paprika kann anderweitig verwendet werden.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Mit dem Tomatensaft, dem Essig und dem Öl verquirlen. Die Gemüswürfel unterrühren und das Gazpacho-Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Gnocchi die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in einem Mixer hacken. 25 Gramm Parmesan hinzufügen und ebenfalls klein hacken.

Die Eier trennen, das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Das Mehl mit dem Ricotta, den Eigelben, dem Parmesan und den Kräutern zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Von dem Teig mit nassen Teelöffeln Gnocchis abstecken und die in reichlich kochendem Salzwasser bei schwacher Hitze etwa fünf Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Gnocchi darin von allen Seiten goldgelb anbraten.

Das Ciabatta in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen und in einer Pfanne rösten. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Die Kräutergnocchi mit dem Gazpacho-Dressing und Knusperbrot auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und servieren.

Mareike Hujo am 10. März 2015