

# Gnocchi mit Zuckerschoten-Kohlrabi-Gemüse

**Für 4 Personen**

**Für die Gnocchi:**

1 kg Kartoffeln, mehligk.	Salz	2 Eier
Kartoffelstärke	2 EL Butter	50 g Parmesan

**Für das Gemüse:**

500 g Kohlrabi	1 Schalotte	1 EL Pflanzenöl
Zucker	Salz	150 ml kaltes Wasser
1 TL Weizenmehl, 405	250 g Zuckerschoten	30 g getrock. Öl-Tomaten
3 Stängel glatte Petersilie	Pfeffer	

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen, ausdämpfen lassen und pellen.

Kartoffeln warm durch eine Kartoffelpresse drücken, mit den Eiern, etwas Salz und so viel Kartoffelstärke wie nötig zu einer formbaren Masse verarbeiten. Aus der Masse ca. 2 cm breite Rollen formen, in zwei Zentimeter lange Stücke (Gnocchi) schneiden, mit einer Gabel Rillen hineindrücken.

Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen.

Für das Gemüse Kohlrabi putzen und schälen, dann Kohlrabi halbieren. Kohlrabihälften zunächst in ca. 1 cm breite Scheiben und diese dann schräg in 1 cm breite Stifte schneiden.

Eine Schalotte schälen und fein schneiden.

In einem Topf Pflanzenöl erhitzen, Schalotte darin glasig anschwitzen, Kohlrabistreifen zugeben. Mit einer Prise Zucker und Salz würzen, 50 ml Wasser zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten dünsten. Dabei gelegentlich umrühren.

In der Zwischenzeit 100 ml kaltes Wasser und 1 TL Mehl in ein Schraubdeckelglas geben, verschließen, kräftig durchschütteln und beiseitestellen.

Zuckerschoten waschen, putzen und schräg in 2 cm breite Stücke schneiden.

Getrocknete Tomaten mit Küchenpapier abtupfen und in kleine Würfel schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Zuckerschoten und getrocknete Tomaten unter den Kohlrabi mischen. Die Mehl-Wassermischung kurz durchschütteln, zum Gemüse geben, aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin warm schwenken.

Parmesan grob reiben.

Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie untermischen. Gemüse in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Die Gnocchi darauf anrichten und mit Parmesan bestreuen und servieren.

Sören Anders am 02. Mai 2024