

FrISChe Gnocchi mit Basilikum

Für 4 Personen:

500 g mehligc Kartoffeln	100 g Basilikum	2 Eigelbe
100 g geriebener Parmesan	2 EL Speisestärke	100 g Mehl
100 g Ricotta	4 EL Butter	1 EL Pinienkerne
1 Knoblauchzehe		

Die Kartoffeln in Salzwasser weich garen, schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken, abkühlen lassen.

Das Basilikum verlesen, waschen, trockenschleudern und knapp die Hälfte davon mit den Eigelben pürieren. Püree mit Kartoffeln, dem Parmesan, Speisestärke, Mehl und Frischkäse zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig zu fingerdicken Rollen formen, 3cm breite Stücke abschneiden und leicht zusammendrücken. In kochendem Salzwasser in etwa 2-4 Minuten gar ziehen lassen.

Übriges Basilikum in feine Streifen schneiden. Die Butter zerlassen und Pinienkerne darin bräunen, Basilikum dazugeben und andünsten.

Knoblauchzehe schälen und dazu pressen, salzen. Mit den Gnocchi in der Pfanne vorsichtig durchschwenken.

Christian Henze am 08. März 2019