

RICOTTA GNOCCHI LIGHT

Episode 061 Ricotta Gnocchi Light / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz



Rezept für 2 Personen

GNOCCHI TEIG

150g Mehl
60g Parmesan
200g Ricotta
1 Eigelb
Meersalz
Pfeffer

1. Mehl, Parmesan und Ricotta in eine Teigschüssel geben.
2. Das Ei aufschlagen, Eiweiss zurückbehalten, das Eigelb zur Teigmasse geben. Mit etwas Meersalz und Pfeffer würzen.
3. Den Teig mit der Küchenmaschine gut verrühren.
4. Tischplatte mit Mehl bestäuben, den Teig zu mehreren Rollen formen. Messer ebenfalls mit Mehl bestäuben (am besten in den Mehlsack tunken) und Teigrolle in Stücke schneiden.
5. Wasser zum Kochen bringen, Hitze zurückdrehen und die Gnocchi kurz im Wasser ziehen lassen, in eine Bratpfanne mit Öl legen, portionenweise anbraten.

TOMATENSAUCE

4 Tomaten
2-3 Prisen Meersalz
½ Orange, Saft
2-3 Prisen Rohrzucker
4 EL Olivenöl
2 EL Olivenöl
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
etwas Meersalz und Pfeffer
einige Spritzer Tabasco
1 Zweig Basilikum
1 EL Sauerrahm

1. Die Tomaten halbieren, in eine ofenfeste Form legen und leicht salzen.
2. Etwas Saft einer frischen Orange darüber träufeln. Wenig Rohrzucker darüber streuen und mit Olivenöl marinieren.
3. Die Tomaten bei 170 Grad im Backofen ziehen lassen.
4. Die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden, im Olivenöl anbraten. Knoblauchzehe scheideln und ebenfalls andünsten.
5. Nach ungefähr einer Stunde die Tomaten aus dem Ofen nehmen und in einen Mixbecher abfüllen. Mit dem Stabmixer purieren und zu den angerösteten Zwiebeln und dem Knoblauch in die Pfanne giessen.

6. Die Sauce aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen und einige Blätter frischen Basilikum dazu geben. Vor dem Anrichten etwas Sauerrahm unter die Sauce ziehen.

OLIVEN TAPENADE

1 Handvoll Artischockenherzen
1 Handvoll getrocknete Tomaten
2 Handvoll Oliven
Meersalz
Pfeffer
½ Zitrone, Saft
3 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe

1. Artischockenherzen, Tomaten und Oliven in den Mixer geben, mit Pfeffer und wenig Salz würzen.
2. Zitronensaft, Olivenöl und eine zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Alles zu einer Tapenade mixen.
3. Einen guten Löffel Oliven Tapenade beim Anrichten auf die Gnocchi und die Tomatensauce setzen. Etwas geraffelten Käse und frischen Basilikum darüber streuen.



Gnocchi müssen weder gummig noch klebrig sein – nach Renés Rezept erinnern sie eher an eine würzige Variante von Marshmallows: leicht, luftig und unwiderstehlich schmackhaft. Hinzu kommt, dass sie erst noch einfach herzustellen sind.

Dieses Rezept stammt aus
Flavorites von René Schudel

Flavorites.com