

Rezept

Gnocchi mit Gorgonzola-Creme und karamellisierten Walnüssen

Ein Rezept von Gnocchi mit Gorgonzola-Creme und karamellisierten Walnüssen, am 20.04.2024

Zutaten

400 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
1 Eigelb (Größe S)	60-70 g Mehl
50 g Hartweizengrieß	Salz
schwarzer Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
2 dicke Frühlingszwiebeln	1/2 Bund Basilikum
1 kleine Tomate	1 1/2 EL Butter
1 Schuss Weißwein (ersatzweise Apfelsaft)	150 g Sahne
80 g Gorgonzola	1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
Salz	grob gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL Puderzucker	2 EL Walnusskerne
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für die Gnocchi die Kartoffeln in sprudelndem Salzwasser je nach Größe in 25-30 Min. weich kochen. Abgießen und leicht abkühlen lassen.
2. Inzwischen für die Creme die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und sehr fein schneiden, etwas vom Grün beiseitelegen. Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Tomate waschen und ohne Stielansatz sehr klein würfeln.
3. Die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken oder gut zerstampfen. Den Kartoffelbrei mit Eigelb, knapp 60 g Mehl, Hartweizengrieß, 1/2 TL Salz sowie je 1 kräftigen Prise Pfeffer und Muskat verkneten. Ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl unterkneten. Auf wenig Mehl den Teig zu daumendicken Rollen formen, diese in 1-2 cm große Stücke schneiden. Mit einer angefeuchteten Gabel Rillen in die Teigstücke drücken.
4. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen, die Gnocchi hineingeben. Die Hitze sofort reduzieren und die Gnocchi bei kleinster Hitze oder neben dem Herd in 8-10 Min. gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.
5. Inzwischen in einem kleinen Topf 1 EL Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin bei kleiner Hitze glasig dünsten. Den Weißwein und die Sahne angießen und bei starker Hitze leicht cremig einkochen. Den Gorgonzola zerkleinern und mit einem Schneebesen darunterühren. Sauce erneut aufkochen, mit Zitronenschale und dem rohen Frühlingszwiebelgrün mischen und mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.

6. Die Gnocchi mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, sofort unter die Gorgonzolasauce mischen und darin ziehen lassen. Das Basilikum (bis auf einen kleinen Rest) und die Tomatenwürfel unterrühren und in der Sauce heiß werden lassen.

7. In einem Pfännchen die restliche Butter zusammen mit dem Puderzucker erhitzen. Die Walnusskerne grob hacken und darin karamellisieren.

8. Die Gnocchi mit Sauce auf Teller verteilen, mit den Walnüssen bestreuen, mit dem restlichem Basilikum garnieren und servieren. Dazu passt ein gemischter Blattsalat.