

## Rezept

# Kurkuma-Ricotta-Gnocchi mit Brokkoli

Ein Rezept von Kurkuma-Ricotta-Gnocchi mit Brokkoli, am 13.05.2025

## Zutaten

<b>400 g</b> Brokkoli	Salz
<b>20</b> Salbeiblätter	<b>250 g</b> Ricotta
<b>50 g</b> Parmesan	<b>1 EL</b> gemahlene Kurkuma
<b>1</b> Eigelb	Pfeffer
<b>50-80 g</b> Weizenmehl	<b>4 EL</b> Olivenöl

### Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal, 24 g F, 15 g EW, 25 g KH

## Zubereitung

1. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser 5 Min. blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Salbei waschen und trocken schütteln.
2. Überschüssige Flüssigkeit des Ricottas abgießen. Parmesan fein reiben. Ricotta, 30 g Parmesan, Kurkuma, Eigelb, 1 TL Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. So viel Mehl zugeben, dass die Masse bindet, aber noch eine klebrige Konsistenz hat.
3. Reichlich Wasser in einem großen Topf mit Salz zum Kochen bringen. Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestäuben. Teig mit bemehlten Händen vorsichtig zu zwei Rollen formen (Länge ca. 30 cm), dann in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Nach Belieben für die typische Gnocchiform die Teigstücke auf einen Gabelrücken legen und leicht andrücken. Dann auf ein bemehltes Brett geben.
4. Gnocchi portionsweise im siedenden Wasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Kelle herausheben und abtropfen lassen.
5. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Brokkoliröschen bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. anbraten. Salbeiblätter und Gnocchi zugeben und vorsichtig durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit restlichem Parmesan bestreut servieren.