

Hier und heute



Gnocchi mit Kräuteröl, Parmesan und Pistazien

Köstlich, nicht allzu teuer - und gelingsicher. Mit diesem Gnocchi-Gericht zaubert unser Koch Alexander Wulf italienisches Flair auf den Teller. Sie können es leicht nachmachen und lecker genießen.

Gnocchi mit Kräuteröl, Parmesan und Pistazien

Rezept

für 2 Personen

Zutaten Gnocchi

- 400 g Kartoffel geschält und grob geschnitten
- 100 g Mehl
- 50 g Parmesan
- 2 Eigelb
- 1 TL Thymian
- etwas Zitronenabrieb
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Die Kartoffeln im Salzwasser weich kochen. Auf ein Sieb geben und wieder in den Topf geben zum Ausdämpfen.

Mit einer Presse die Kartoffeln durchlassen und mit den anderen Zutaten rasch vermengen. Kleine Rollen ausrollen und in kleine Bällchen formen. Im Salzwasser abkochen, für circa 5 Minuten.

Zutaten Kräuteröl

- 50 ml Olivenöl
- 1 Bund Basilikum
- 1 /2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Koriander
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Kapern
- 3 Schalotten geschnitten und angebraten
- 2 Sardellen
- 2 EL Parmesan
- 5 EL getrocknete Tomaten
- 5 EL Pistazien
- Saft von einer Zitrone

Zubereitung

Wenn die Schalotten mit 20 ml Olivenöl angeschwitzt sind den Rest dazugeben und vermengen. Mit etwas Kapernwasser und gegebenenfalls Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Soße unter die Gnocchi und darüber geben. Mit Parmesan, Pistazien und etwas Rucola verfeinern.