AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	4 Min.	ganzjährig	Italien

GNOCCHI MIT RICOTTA UND BLAUSCHIMMELKÄSE



KURZ VORGESTELLT

Gnocchi sind eine unterschätzte Spezialität Italiens. Die meisten Rezepte sind aufwendig. Diese einfachen Ricotta--Gnocchi sind schnell auf dem Teller.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

350 g	Ricotta	300 g	Mehl
150 g	Blauschimmelkäse	8 Zw	Salbei
2	Ei	8 EL	Butter
		100 g	Parmesan, am Stück

ZUBEREITUNG

1. Den Ricotta abtropfen lassen, den Blauschimmelkäse mit der Gabel zerdrücken und beides mit dem Ei verrühren und abschmecken. So viel Mehl einrühren, dass ein nicht zu fester und nicht mehr klebriger Teig entsteht. Leicht vermischen, nicht kneten!
2. Den Teig in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und auf eingeöltes Backpapier Stränge spritzen. Mit einem Messer in 3 cm lange Gnocchi teilen.
3. Die Gnocchi vom Papier in kochendes Salzwasser gleiten lassen und 2-3 Min. garen.
4. Salbeiblätter abzupfen und einmal in der Butter aufschäumen lassen.
5. Die Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Salbeibutter schwenken. Gnocchi auf Teller verteilen und mit den gebratenen Salbeiblättern garnieren.

Rezept: Sebastian Dickhaut. Feinschmecker-Magazin. after work. 2. Q. 2016 - Foto: compactcook.com