

AUFWAND
mittelKOCHDAUER
30 Min.SAISON
ganzjährigHERKUNFT
Italien

RICOTTA-GNOCCHI



Rezept: Anna Helm Bexter. Alles aus 1 Pfanne. AT-Verlag 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Gnocchis lassen sich aus verschiedenen Zutaten zubereiten, hier aus Ricotta. Die gefrorenen Bällchen werden direkt in die Bratpfanne gelegt und bleiben darum innen schön saftig. Ein hausgemachtes, vegetarisches TK-Gericht! (+4 Std. tiefkühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

450 g	Ricotta	130 g	Mehl
50 g	Parmesan, fein geriebener	4 EL	Kapern, abgspülte
1	Ei, gross	3 Zehe	Knoblauch, fein gehackter
1 Bd	Basilikum	3 EL	Oliveöl

ZUBEREITUNG

1. Die Hälfte des Basilikums fein hacken. Ricotta, Parmesan, Ei und Pfeffer vermischen.
2. Die Hälfte des Mehls sieben und untermischen. Die Masse auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, das restliche Mehl darübersieben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Teig in 2 cm dicken Rollen formen. Diese in 3 cm lange Stücke schneiden und auf eine mit Backpapier belegte Platte legen. Mind. 4 Std. tiefkühlen.
4. Eine grosse Bratpfanne leer erhitzen. Kapern und Knoblauch in wenig Öl goldbraun braten, dann aus der Pfanne nehmen. In der Pfanne etwas Öl erhitzen und die gefrorenen Teigbällchen darin von beiden Seiten 2 Min. goldbraun braten. Mit Kapernmischung und Basilikum garnieren, mit Olivenöl beträufeln.