AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Italien

RICOTTA-GNOCCHI



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 Tiefkühl-Gericht! (+4 Std. tiefkühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

450 g	Ricotta	130 g	Mehl
50 g	Parmesan, fein gerieben	4 EL	Kapern, abgespült
1	Ei, gross	3 Zehen	Knoblauch, fein gehackt
1 Bd	Basilikum	3 EL	Olivenöl

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.

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