

Süßkartoffel-Gnocchi mit Kräuterpesto

VORBEREITEN

50
Min.

ZUBEREITEN

54
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

Für die Gnocchi:

1 kg Süßkartoffeln
125 g Ricotta
30 g Parmesan
1 Ei
280 g Mehl
1 Teelöffel Salz
1 Msp. Muskatnuss
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für das Pesto:

8 g Salbei (frisch)
5 Basilikumblätter
2 Knoblauchzehen
125 ml Olivenöl
50 g Cashewkerne
1/2 Zitrone
1 Prise(n) Salz

- 1 -

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Süßkartoffeln mit einer Gabel an mehreren Stellen einstechen und anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten

Backblech 45 Minuten im Ofen garen.

- 2 -

Nach Ablauf der Garzeit die Süßkartoffeln längs halbieren und abkühlen lassen.

Sobald die Kartoffeln kühler sind, das Innere mit einer Gabel von der Schale trennen, in einen Food Processor geben und durchmischen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.

- 3 -

Ricotta, Parmesan, Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss und das Ei hinzufügen und erneut gut durchmischen. Mehl dazugeben, kurz unterheben und das Ganze mindestens zwei Stunden ruhen lassen.

- 4 -

Eine saubere Arbeitsfläche und ein Backblech mit Mehl bestreuen. 1/4 des Süßkartoffelteigs auf die Arbeitsfläche geben, mit Mehl bestreuen und mit den Händen in eine ca. 1 cm dicke Rolle formen. Die Rolle in 1 cm große Stücke teilen und jedes Stück mit dem Daumen über die mit Mehl bestäubten Zinken einer Gabel rollen, um die typischen Rillen der Gnocchi zu formen. Die rohen Gnocchi auf das Backblech geben und den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

- 5 -

Alle Zutaten für das Pesto in einen Food Processor geben und solange mixen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.

- 6 -

Einen großen Topf Salzwasser zum Sieden bringen und Gnocchi darin 2-3 Minuten garen. Abgießen, jedoch etwas Pastawasser aufbewahren.

Süßkartoffel-Gnocchi mit Kräuterpesto

- 7 -

Eine antihafbeschichtete Pfanne mit etwas Öl oder Butter erhitzen und die Gnocchi darin 3-4 Minuten anbraten. Pesto (je nach Geschmack mehr oder weniger) und gegebenenfalls etwas Pastawasser hinzugeben und unter Rühren weitere 2 Minuten anbraten.

- 8 -

Mit frischem Basilikum und gehobeltem Parmesan servieren.