



## Gnocchi à la valaisanne

### ZUTATEN, ZUBEREITUNG FÜR 4 PERSONEN

5 dl Vollmilch, 60 g Butter, Muskat, 100 g Hartweizengriess, 200 g Raclette-Käse, gerieben, 2 Eier, Olivenöl, Salz, Pfeffer

**1.** In einer Pfanne die Milch und die Hälfte des Butters mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer erhitzen. Den Hartweizengriess begeben und unter Rühren während 7–8 Minuten kochen. **2.** Die Hälfte des Käses und die Eier dazugeben und während 2 Minuten kochen. Den Gnocchiteig in eine mit Olivenöl bestrichene Gratinform giessen. Abkühlen lassen. **3.** Die Gratinform umgekehrt auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit Hilfe eines Glases runde Förmchen bilden. In die Gratinform verteilen und die Reste von Butter und Käse über den Teig verteilen. Im auf 240 °C vorgeheizten Ofen während 10 Minuten backen und warm mit der Tomatensauce servieren.

### Tomatensauce:

**1 Knoblauchzehe, zerdrückt, 1 KL Zucker, 8 Tomaten, gehackt, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer**

In einer Pfanne die zerdrückte Knoblauchzehe kurz mit Olivenöl erhitzen und die Tomaten mit dem Zucker dünsten. Bei kleiner Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### MIGROS WALLIS

## Bei Marianne Carrupt im Land des Lächelns

Von der Intensivstation in den Weinberg, von der Universitätsstadt am Rhein ins Schlaraffenland Wallis, von Basel nach Chamoson. Marianne Carrupt (55) hat ihr Leben verändert. Aus der Krankenschwester wurde eine charmante Landfrau, die im Weinberg, ihrem Lieblingsplatz, ihren Mann und Winzer Pierre tatkräftig unterstützt. Zugleich bietet sie Gästezimmer und einen Gästetisch für acht Personen an. Ihre Passion ist das Kochen. Ihre Liebe gehört Pierre und dem Wallis. Wichtig sind ihr gute Grundprodukte mit Geschmack. Da bietet sich das Schweizer Schlaraffenland und dessen Käsekultur an, und die Migros Wallis entpuppt sich als innovativer AOC-Raclette-Käselieferant. Marianne Carrupts mehrgängige Menüs werden genauso geschätzt wie ihre subtile Verbindung zwischen Wein, Käse und Brot, die sie im hauseigenen Carnotzet (Weinkeller) gemeinsam mit ihrem Mann zelebriert. Kurz: Savoir vivre à la valaisanne.