

Quarkgnocchi auf Bohnen

Zutaten

Zubereiten: ca. 50 Minuten
Quellen lassen: ca. 1 Stunde

Für 4 Personen

Quark-Gnocchi:
250 g Magerquark
3 Eier
150 g Mehl
60 g Maisgriess, fein
75 g Sbrinz AOC, gerieben
1 EL Bohnenkraut, fein gehackt
1 TL Salz
Pfeffer, Muskatnuss
wenig Butter zum Verfeinern

Bohnen:
1 Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
700 g Bohnen, gerüstet, blanchiert
2 Zweiglein Bohnenkraut
ca. 1 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer

Bohnenkraut zum Garnieren



Zubereitung

1. Gnocchi: Quark und Eier verrühren. Mehl und Mais mischen, mit Sbrinz, Bohnenkraut und Gewürzen beifügen, zu einem Teig rühren, zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde quellen lassen.
2. Bohnen: Zwiebel in der Butter andämpfen. Bohnen und Bohnenkraut mitdämpfen, mit der Bouillon ablöschen, zugedeckt knapp weich kochen, würzen.
3. Aus dem Gnocchiteig mit Hilfe von 2 Esslöffeln «Schiffchen» formen, ins knapp siedende Salzwasser geben, Gnocchi ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen, mit wenig Butter verfeinern und kurz warm stellen.
4. Bohnen in vorgewärmte Schalen geben, Gnocchi darauf anrichten, garnieren und sofort servieren.

Nach Belieben die Gnocchi mit Rahm und geriebenem Käse gratinieren.