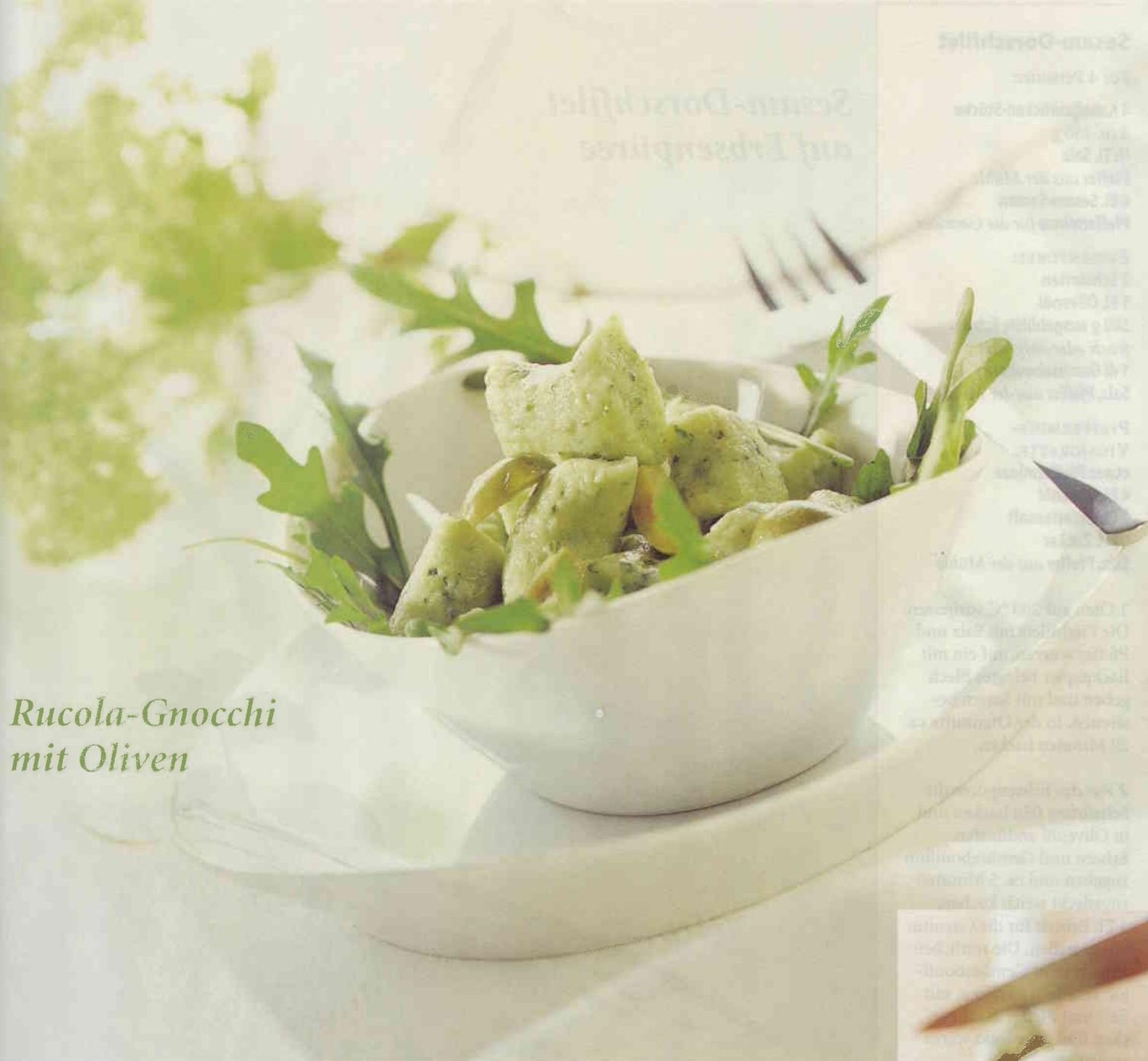


Saison-Gnocchi

Für 4 Personen  
 1 Kartoffel in der Schale  
 150 g Rucola  
 1 EL Olivenöl  
 125 g Ricotta  
 50 g Parmesan gerieben  
 1 Ei  
 250 g Mehl  
 1 TL Salz  
 wenig Pfeffer aus der Mühle  
 1 Prise Muskatnuss

Rucola-Gnocchi  
 mit Oliven



ITALIENISCH INSPIRIERT

**Rucola-Gnocchi**

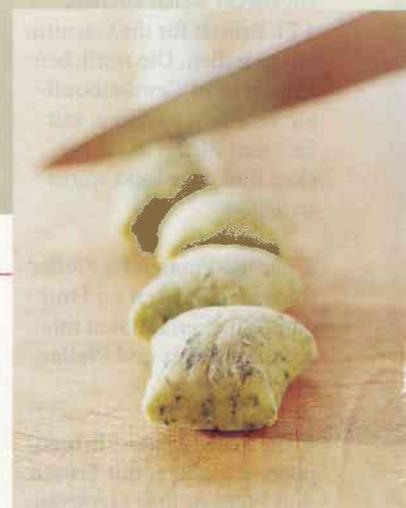
Für 4 Personen

- GNOCCHI:**  
**650 g Kartoffeln** mehligkochend  
**200 g Rucola**  
**1 EL Olivenöl**  
**125 g Ricotta**  
**50 g Parmesan** gerieben  
**1 Ei**  
**250 g Mehl**  
**1 TL Salz**  
**wenig Pfeffer** aus der Mühle  
**1 Prise Muskatnuss**  
**50 g grüne, entsteinte Oliven**  
**6 EL Olivenöl**

**1** Kartoffeln in der Schale ca. 25 Minuten auf dem Siebeinsatz dämpfen (siehe Seite 34). In der Zwischenzeit 150 g Rucola in heissem Olivenöl dünsten, bis er zusammenfällt. Auf Küchenpapier auskühlen lassen und fein hacken. Den restlichen Rucola zugedeckt beiseite stellen. Kartoffeln heiss schälen, durch ein Passe-Vite treiben und etwas abkühlen lassen. Mit dem gedünsteten Rucola und den restlichen Zutaten für die Gnocchi gut mischen, würzen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 60°C vorheizen.

**2** Den Teig zu fingerdicken Rollen formen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Portionenweise in schwach gesalzenem Wasser knapp unter dem Siedepunkt garen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Die Gnocchi herausnehmen, abtropfen lassen und im Ofen zugedeckt warm stellen.

**3** Oliven vierteln. Den restlichen Rucola auf vier Tellern verteilen. Die Gnocchi darauf anrichten, mit Oliven bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.



Von einem Stück Parmesan mit dem Sparschäler Locken abschälen und darüber streuen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten  
 Pro Person ca. 21 g Eiweiss,  
 31 g Fett, 77 g Kohlenhydrate,  
 2800 kJ/670 kcal