



SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI MIT CREMIGEM SALBEI-WIRZ

Exklusives Rezept mit Sirocco Gemüsebouillon
Für 4 Personen

ZUTATEN:

2	Süsskartoffeln (ca. 500 g)
125 g	Ricotta
1	Ei
200 g	Weissmehl
50 g	geriebener Parmesan
0.25 TL	Salz
8	Salbeiblätter
50 g	Baumnusskerne
1	Knoblauchzehe
150 g	Lauch
400 g	Wirz
1 EL	Butter
2.5 dl	Sirocco Gemüsebouillon
200 g	Saucenhalbrahm
	Salzwasser, knapp siedend
50 g	Butter
20 g	Baumnusskerne
12	Salbeiblätter

ZUBEREITUNG:

Gnocchi Teig:

Süsskartoffeln mit einem spitzen Messer mehrmals einstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der unteren Hälfte des auf 200 ° C (Ober-/ Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 40 Min. backen. Ofen ausschalten, Süsskartoffeln im Ofen auskühlen lassen.

Gnocchi:

Süsskartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse oder das Passe-Vite in eine Schüssel treiben. Ricotta, Ei, Mehl, Parmesan und Salz begeben, mit einer Kelle zu einem klebrigen Teig vermengen. (Nicht zu lange mischen, so wird der Teig immer klebriger). Teig portionenweise auf reichlich Mehl zu gut fingerdicken Rollen formen, in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden, auf ein gut bemehltes Blech legen.

Sauce:

Salbei, Baumnusskerne und Knoblauch grob schneiden, im Cutter zu einer feinen Paste pürieren. Lauch und Wirz in feine Streifen schneiden. Butter in einer weiten, beschichteten Bratpfanne erwärmen, Salbei-Baumnuss-Mischung kurz andämpfen, Lauch und Wirz begeben, ca. 10 Min. mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, ca. 10 Min. köcheln. Saucenhalbrahm unterrühren, ca. 5 Min. mitköcheln.

Gnocchi:

Gnocchi in knapp siedendem Salzwasser ca. 3 Min ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle sorgfältig herausheben, zum Wirz geben und sorgfältig mischen.

Garnitur:

Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, bis sie aufschäumt. Baumnusskerne grob hacken, mit den Salbeiblättern begeben und ca. 2 Min. braten, bis die Salbeiblätter knusprig sind und die Butter nussig riecht. Gnocchi mit dem Wirz anrichten, Garnitur darauf verteilen.

Exklusiver Sirocco-Tipp: Anstelle von Süsskartoffeln können mehligkochende Kartoffeln verwendet werden.

Zubereitungszeit: 1 Std. / Backen: 40 Min.

Viel Spass beim Geniessen!