



DAS GENIAL SAISONAL REZEPT FÜR DEN MAI 2017

Bärlauch-Gnocchi auf Tomaten-Carpaccio mit Büffelmozzarella gratiniert

Zutaten (für 4 Personen)

50g Hartweizengrieß
 50g Speisestärke
 500g Kartoffeln (mehlig kochend)
 100g Bärlauch
 240g Mini-Mozzarella-Perlen
 8 Tomaten
 4El Olivenöl
 4El Alter Balsamicoessig
 1-2El Butter
 2 Bund Rucola
 40g Pinienkerne

Zubereitung (ca. 40 min.)

Kartoffeln in gesalzenem Wasser mit ausreichend Salz kochen, bis sie komplett gar sind und anschließend pellen. Den Bärlauch mit einem Messer sehr fein hacken und zusammen mit den Kartoffeln, Speisestärke und Grieß mit einem Stampfer zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz würzen. Anschließend die Gnocchi zu kleinen Kugeln abdrehen und mit einer Gabel oder einem Gnocchi-Brett in die typische Gnocchiform bringen. Die Gnocchi in leicht köchelndem Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Aus dem Topf nehmen und in Butter leicht anbraten. Rucolasalat auf einem Teller flach verteilen, die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf dem Rucola verteilen. Tomatenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamico und Olivenöl beträufeln. Die Mozzarellaperlen auf den Tomatenscheiben verteilen und im Ofen unter dem Obergrill überbacken. Pinienkerne in einer mäßig heißen Pfanne ohne Fett gold-braun anrösten und zusammen mit den Gnocchies auf dem Mozzarella bzw. den Tomaten verteilen.

Tipp:

An Stelle von Büffelmozzarella kann auch geriebener Käse oder Fetakäse verwendet werden. Das Gericht funktioniert natürlich auch sehr gut mit anderen Gemüsesorten. So kann z.B. die Tomate durch geschmorte Aubergine oder Zucchini ersetzt werden. Auch die Gnocchi kann man mit diversen Kräutern an Stelle vom Bärlauch zubereiten. Um sicher zu gehen, dass die Gnocchi-Masse hält, können die Kartoffeln nach dem Kochen eingeritzt oder komplett gepellt und ausgedämpft werden. Dadurch wird die Masse noch trockener und ist zusätzlich einfacher zu verarbeiten.