

Sören Anders
Gnocchi mit Sommergemüse**Freitag, 30. August 2024**
Rezept für 4 PersonenDauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Vegetarisch, Mediterran**Zutaten:**

Für die Gnocchi:

1 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	Salz
3 Zweige	Zitronenthymian
3	Eigelb
etwas	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
5 EL	Kartoffelstärke
2 EL	Butter

Für das Gemüse:

1	gelbe Paprika
1	Zucchini
1	Aubergine
10	Kirschtomaten
1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
3 EL	Olivenöl
50 ml	Weißwein (oder Wasser)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Für die Sauce:

1	Schalotte
1 Stange	Staudensellerie
1 EL	Olivenöl
250 ml	Gemüsebrühe
100 g	Sahne
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
½ Bund	Basilikum
1 EL	Butter

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gründlich abbürsten und in Salzwasser ca. 30 Minuten weichkochen.
2. Inzwischen für das Gemüse die Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse auslösen. Das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.
3. Zucchini und Aubergine putzen, waschen, abtropfen lassen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden.
4. Tomaten waschen, trockenreiben und halbieren.
5. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in 1 cm große Stücke, Knoblauch fein schneiden.
6. Thymian- und Rosmarinzweig abbrausen und trocken schütteln
7. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Dann die Paprika zugeben, mit andünsten und mit Wein ablöschen. Thymian und Rosmarinzweig zugeben und alles ca. 8 Minuten zugedeckt sacht dünsten.

8. Dann Zucchini und Aubergine mit in den Topf geben. Die Gemüsestücke zugedeckt nahezu weichkochen.
9. Anschließend die Tomaten untermischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl abschmecken. Gemüse vom Herd ziehen.
10. Für die Gnocchi Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.
11. Gegarte Kartoffeln abgießen, etwas ausdämpfen lassen und pellen.
12. Kartoffeln warm durch eine Kartoffelpresse drücken, mit den Eigelben, Zitronenthymian, etwas Salz, Pfeffer und Muskat und so viel Kartoffelstärke wie nötig zu einer formbaren Masse verarbeiten. Aus der Masse ca. 2 cm breite Rollen formen, in 2 cm lange Stücke (Gnocchi) schneiden, mit einer Gabel Rillen hineindrücken.
13. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Gnocchi darin bei mittlerer Hitze garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.
14. Für die Schaumsauce Schalotte schälen und fein schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und fein würfeln.
15. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen. Schalotte und Sellerie darin andünsten und mit der Brühe ablöschen. Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Saucenansatz um etwa die Hälfte einkochen lassen.
16. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und grob schneiden.
17. Den Saucenansatz durch ein feines Sieb passieren, Basilikum zugeben. 1 EL Butter in Stückchen mit einem Pürierstab untermixen. Die Sauce abschmecken.
18. Für die Gnocchi in einer Pfanne die Butter schmelzen und die Gnocchi darin warm schwenken.
19. Gemüse auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Gnocchi anlegen, mit etwas Sauce beträufeln und servieren.

Pro Portion: 650 kcal/ 2720 kJ

51 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 44 g Fett