

Gorgonzola-Gnocchi

Vegi

Vor- und zubereiten: ca. 1¼ Std.
Vorspeise für 4 Personen
Ergibt ca. 24 Stück

Gnocchi-Teig

370 g Gschwellti (mehlig kochende Sorte), frisch gekocht, heiss geschält, in Stücken

100 g Mehl

25 g Parmesan, fein gerieben

wenig Muskat

¾ Teelöffel Salz

Füllung

60 g Mascarpone-Gorgonzola, mit einer Gabel zerdrückt

Salzwasser, siedend

30 g Butter

2 kleinköpfige Artischocken, längs fein gehobelt



1. Kartoffeln durch das Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen.
2. Mehl, Parmesan, Muskat und Salz mit dem Kartoffelschnee mischen, evtl. noch etwas Mehl beigegeben. Der Teig sollte noch feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben. Gnocchi formen und füllen, siehe kleine Bilder 1–3.
3. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel und Teller vorwärmen. Gnocchi in 2 Portionen je ca. 6 Min. im knapp siedenden Salzwasser ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.
4. Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen, Artischocken beigegeben, erwärmen, bis die Butter schäumt, es nussig riecht und die Artischocken knusprig sind. Auf den Gnocchi verteilen.

Tipp: Doppelte Portion als Hauptgericht zubereiten.

Pro Person: 16 g Fett, 7 g Eiweiss, 34 g Kohlenhydrate, 1297 kJ (310 kcal)



1.

Gnocchi-Teig auf wenig Mehl zu zwei Rollen von je ca. 2 cm Ø formen. Rollen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden, diese evtl. mit leicht angefeuchteten Händen zu Kugeln formen.



2.

Kugeln in der Handfläche flach drücken, eine haselnussgrosse Portion Gorgonzola-Masse in die Mitte geben, Öffnung durch Zusammendrücken des Teigs verschliessen, zu einer Kugel drehen.



3.

Die Zinken einer Gabel auf den Gnocchi abrollen, sodass ein Rillenmuster entsteht.