

Cremige Kohlsprossen-Gnocci



Sei amol g'miäsig!

G'MIASIGES REZEPT VON MARIA
ELISABETH TROPPER

ZUBEREITUNG

40 min



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 250 g Magertopfen
- 1 Ei
- 50 g würzigen Hartkäse, gerieben
- 125 g helles Dinkelmehl
- jodiertes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben
- 1 EL Rapsöl zum Braten
- 400-500 g Kohlsprossen
- 1 EL Rapsöl
- 1 kleine Zwiebel
- 100 ml Milch
- 150 ml Gemüsebrühe
- 40 g Gorgonzola
- Petersilie fein gehackt

Zubereitung

- 1 Aus Topfen, Ei, Käse, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mit der Hand einen glatten Teig kneten. Daraus Gnocchi formen (auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1,5 cm dicke Stränge ausrollen und ca. 2 cm lange Stücke abschneiden) und diese in leicht wallendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen, bis sie aufsteigen.
- 2 Nun die Gnocchi abseihen und in einer beschichteten und mit Rapsöl ausgepinselten Pfanne goldbraun braten.
- 3 Kohlsprossen waschen, halbieren und in Salzwasser gar kochen.
- 4 Zwiebel fein hacken, in Rapsöl goldbraun rösten, Kohlsprossen dazu geben und ebenfalls anbraten. Das Gemüse mit Gemüsebrühe und Milch aufgießen. Den Gorgonzola fein zerbröseln, unterrühren und aufkochen lassen.
- 5 Nun die Gnocchi mit dem Gemüse vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit der Petersilie durchschwenken.