

Zucchini-Gnocchi

Zutaten:

300 gr Zucchini
250 gr Ricotta
1 Zwiebel
1-2 Zehen Knoblauch
1 Ei
40 gr Parmesan gerieben
100 gr Dinkelmehl
300 gr Cocktailtomaten
30 gr Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
...und nochmal Parmesan zum Servieren

Zubereitung:

Zucchini waschen und fein reiben, 1 TL Salz dazugeben, vermischen und 30 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln, die Cocktailtomaten halbieren und zur Seite stellen.

Die geriebenen Zucchini fest ausdrücken, das geht am Besten mit einem Mull Tuch. Es sollte möglichst keine Flüssigkeit mehr dabei sein. Jetzt den Ricotta, das Ei, das Mehl, und den geriebenen Parmesan mit den Zucchini mischen. Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Der Teig sollte nun leicht klebrig sein.

Den Teig nun in 3 Teile teilen und jede Portion auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 2 cm dicken Rolle ausrollen. Mit einem Messer ca 1,5cm dicke Gnocchi schneiden. Einen großen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen, Gnocchi dann bei mittlerer Hitze hineingeben. Sie sind fertig, wenn sie oben schwimmen.

In der Zwischenzeit die Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten darin anschwitzen. Die Gnocchi dazugeben und mit geriebenem Parmesan servieren!

Wir wünschen „Guten Appetit“

