

9.
PLATZ

von Miriam Perl aus Stuttgart

Gnocchi mit Auberginen-Tomaten-Ragout und Büffelmozzarella

wie in Italien

Für 4 Portionen

Gnocchi: 1 kg mehligkochende Kartoffeln ♦ Salz ♦ 125 g Dinkelmehl Type 630 ♦ 125 g Dinkelgrieß ♦ 2 Eier ♦ 2 Prisen Muskat ♦ **Ragout:** 80 g Zwiebeln ♦ 3 Knoblauchzehen ♦ 4 Zweige Rosmarin ♦ 400 g Auberginen ♦ 100 g Staudensellerie ♦ 4 EL Bratöl ♦ 1 TL Rohrohrzucker ♦ 50 ml trockener Rotwein ♦ 100 g Tomatenmark ♦ 2 Dosen stückige Tomaten à 400 g ♦ schwarzer Pfeffer ♦ 1 TL Chilipulver ♦ **Außerdem:** Mehl für die Arbeitsfläche ♦ 250 g Büffelmozzarella ♦ **Auf Wunsch:** Rosmarin für die Garnitur

1. Für die Gnocchi Kartoffeln mit wenig Wasser und Gemüsebürste säubern und mit Schale in Salzwasser im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten garen.

2. Inzwischen für das Ragout Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Rosmarin kalt abbrausen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Auberginen waschen, putzen und 1 cm groß würfeln. Sellerie waschen, putzen und in 0,5 cm lange Stücke schneiden. Öl in großer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten anschwitzen. Sellerie zugeben und weitere 3 Minuten anschwitzen. Auberginen und Knoblauch untermischen und 5 Minuten anbraten. Zucker darüber streuen, Rotwein zugießen und diesen bei mittlerer Hitze komplett einkochen lassen. Tomatenmark, Rosmarin, stückige Tomaten, Salz, Pfeffer und Chili zugeben und 20 Minuten bei niedriger Hitze im geschlossenen Topf köcheln lassen.

3. Weiter für die Gnocchi Kartoffeln abgießen, pellen und mit Kartoffelstampfer oder Gabel fein zerdrücken. Kartoffelmasse mit Mehl, Grieß, Eiern, Salz und Muskat mit Holzlöffel vermischen,



Foto: Lena Merz



bis glatter, nicht zu klebriger Teig entsteht. Teig portionsweise mit bemehlten Händen auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu länglichen Rollen à ca. Ø 2 cm formen. Ca. 20 Minuten ruhen lassen, davon dann 1 cm breite Stücke abschneiden und mit den Händen rund formen. Auf Wunsch mit einem Gabelrücken die typischen Rillen eindrücken. Salzwasser in großem Topf aufkochen und Gnocchi darin portionsweise bei niedriger Hitze ca. 2–3 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit Schaumlöffel herausnehmen und ggf. bei 100 °C im Backofen warm halten.

4. Mozzarella abtropfen lassen und 1 cm groß würfeln. Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gnocchi in tiefe Teller portionieren, Ragout darüber verteilen und mit Mozzarella und auf Wunsch mit Rosmarin bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 20 Minuten

Pro Portion: ca. 754 kcal, 3160 kJ, 30 g EW, 93 g KH, 27 g F, 8 BE

AUCH LECKER: Die Gnocchi schmecken auch mit Salbutter herrlich.

Dieses und viele weitere leckere Rezepte erhalten Sie unter www.koestlich-vegetarisch.de

köstlich vegetarisch, Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin, erhalten Sie alle zwei Monate neu im Zeitschriften- und Naturkosthandel, in Reformhäusern, Supermärkten und natürlich auch unter www.koestlich-vegetarisch.de

Herausgeber: go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529 Waldems-Esch. Rezept und Foto(s) sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung, als Ganzes oder in Teilen, ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlags nicht gestattet.

