

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

Karotten Gnocchi

ZUBEREITUNGSZEIT: 90 Minuten

MENGE: 4 Personen

ZUTATEN

400g Karotten

700g Kartoffeln (mehlig)

2 Eidotter

200g Weizenmehl

Salz

Muskatnuss

Zum Garnieren:

½ Pkg. WORLD SELECTION Edelnuss-Variation

Rucola Salat

Parmesan (Grana Padano Flocken)

Granatapfelkerne

Frühlingszwiebel

ZUBEREITUNG

Karotten und Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in zwei verschiedenen Töpfen weichkochen. Karotten pürieren und die lauwarmen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine darunter stehende Schüssel durchdrücken. Nun das abgekühlte Karottenpüree mit der Kartoffelmasse vermengen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Danach 2 Eidotter darübergerben und zunächst mit der Hälfte vom Mehl zu einer weichen Knödelmasse verarbeiten. Nach und nach das übrige Mehl je nach Bedarf einarbeiten. Die Kartoffel/Möhrenmasse für gut 1 Stunde im Kühlschrank lagern.

Vom kühlen Gnocchi Teig mit den Fingern immer wieder ein kleines Stück Kartoffelteig abzupfen und auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu kleinen Kugeln rollen, bis alle Gnocchi fertig sind. Um das typische Rillenmuster der Gnocchi zu erhalten kann man nun jedes runde Bällchen mit einer Kuchengabel kurz eindrücken, wobei die Gnocchi dadurch an der Oberseite Rillen erhalten und gleichzeitig etwas in die Breite gedrückt werden.

Für die Zubereitung der vorbereiteten Karotten-Gnocchi einen großen breiten Kochtopf mit gesalzenem Wasser aufkochen lassen. Gnocchi ins kochende Wasser gleiten lassen, kurz warten, bis sie an die Oberfläche hochsteigen, danach noch ca. 3-4 Minuten bei zurück gedrehter Temperatur langsam siedens im Wasser ziehen lassen. Danach alle Gnocchis mit einem Sieb aus dem Wasser schöpfen und abtropfen lassen.

Nun ½ Pkg. WORLD SELECTION Edelnuss-Variation den warmen Kartoffel-Karotten Gnocchi beimengen und Parmesan unterrühren. Die Gnocchi können je nach Belieben noch mit Rucola, Frühlingszwiebel und Granatapfelkernen garniert werden.

