



Italienisches

Karotten-Gnocchi

Zutaten

für 4 Portionen

600 g Kartoffeln,
mehligkochend
300 g Karotten
50 ml Gemüsebrühe
120 g Mehl
50 g Butter
50 g Parmesan (gerieben)
2 Eigelb
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen. Anschließend etwas abkühlen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Karotten schälen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl scharf anbraten. Gemüsebrühe zu den Karotten gießen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze garen. Anschließend pürieren.

Die Kartoffeln und Karotten mit dem Mehl und dem Eigelb zu einem Teig verkneten. Dann auf einer bemehlten Fläche zu einer zwei Zentimeter dicken Rolle formen und daraus ovale Gnocchi formen. Die Gnocchi in Salzwasser etwa zwei Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Gnocchi anschließend in der Butter scharf anbraten, auf Tellern anrichten und Parmesan darüberstreuen.

Brennwert: 1.860 kJ, 445 kcal · Zeit: ½ Stunde