

BROT-GNOCCHI IN GEBACKENER PARADEISER-SCHAFKÄSE-SAUCE

REZEPT AUS DEM WORKSHOP "KOCHEN MIT BROT & GEBÄCK" VON ANKER UND GUSTO.



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

Gnocchi:	
500 g	mehlige Erdäpfel
300 g	ANKER Rustikales Weißbrot oder Rustikales Baguette (vom Vortag)
4 EL	Petersilie (gehackt)
4 EL	Erdäpfelstärke
4 EL	Parmesan (gerieben)
2	mittlere Eier
Sauce:	
2	rote Paprika
4	Paradeiser
1	Knolle Knoblauch
1	Pkg. Kräuter-Schaffrischkäse
2	Zweige Basilikum
	Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl, Olivenöl

SO WIRD'S GEMACHT

- 1. Für die Gnocchi Erdäpfel schälen und würfeln. In reichlich Salzwasser garkochen, abseihen und ausdampfen lassen. Brot in möglichst kleine Würfel schneiden.
- 2. Erdäpfel zerstampfen und mit den übrigen Gnocchi-Zutaten gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und 1 MS Muskat würzen. Masse kurz ziehen lassen und gut verkneten.



- 3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche vierteln, zu Strängen rollen und in kleine Stücke schneiden. Gnocchi auf ein bemehltes Blech legen und beiseite stellen.
- 4. Für die Sauce Rohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5. Paprika vierteln, Kerne entfernen. Paradeiser vierteln. Knoblauchknolle halbieren und die Schnittfläche mit Olivenöl beträufeln. Gemüse in eine Auflaufform füllen. Frischkäse daraufsetzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln.
- 6. Im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 40 Minuten garen. Herausnehmen und die Knoblauchzehen aus der Knolle drücken. Masse in ein hohes Gefäß füllen und fein pürieren.
- 7. Gnocchi in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rundum goldbraun anbraten, Sauce zugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Basilikum garniert servieren.

TIPP

Für die Sauce können Sie auch Feta oder Gorgonzola verwenden.

Foto: (c) Barbara Eidler-Ster