

Gnocchi - Pfanne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr mehlig kochende Kartoffeln, 2 Eigelb, 40 gr Kartoffelmehl, 40 gr Grieß, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 500 gr Kirschtomaten, 1 Zweig Salbei, 1 Teelöffel Olivenöl, 2 Esslöffel Butter, 75 gr Parmesan-Käse, 75 gr Gouda-Käse.

Die Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abgießen, etwas abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelmasse auskühlen lassen.

Eigelbe, Mehl und Grieß mit der Kartoffelmasse verkneten, bis der Teig formbar ist. Kleine Gnocchi formen, mit der Gabel leicht eindrücken. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Inzwischen Tomaten halbieren. Salbeiblätter abzupfen.

Auflaufförmchen mit Öl ausstreichen. Gnocchi, Tomaten und Salbeiblätter hineingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fettflöckchen darauf verteilen. Beide Käsesorten darüber reiben. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C /Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen.