



GNOCCHI CREMOSI MIT CHERRYTOMATENESSENZ

Für 4 Portionen
Vor- und Zubereitung: ca. 4 Std.

ZUTATEN

- 2 Knoblauchzehen, grob geschnitten
- 1 rote Zwiebel, grob geschnitten
- 1 kg rote Cherrytomaten, geviertelt
- 1 Bund Basilikum (ca. 20 g), mit den Stängeln, grob geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 100 g Weissmehl und etwas mehr zum Formen
- 1 Ei
- 1 Prise Muskat
- ¼ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 70 g Mascarpone
- 20 Basilikumblätter
- 350 g mehligkochende Kartoffeln
- 3 EL Bratbutter
- 100 g farbige Cherrytomaten, halbiert
- Basilikum zum Garnieren
- wenig Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

- Knoblauch, Zwiebel, Cherrytomaten, Basilikum, Olivenöl und Salz fein pürieren. In ein feines Tuch geben, ca. 4 Std. zugedeckt im Kühlschrank abtropfen lassen (ergibt ca. 3 ½ dl Saft), dabei das Tuch keinesfalls ausdrücken, damit der Saft nicht trüb wird.
- Kartoffeln in eine **gelochte Garschale** geben und garen **(A)**. Herausnehmen, Kartoffeln noch heiss schälen, in Stücke schneiden, durchs Passevite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen lassen.
- Kartoffeln, Mehl, Ei, Muskat, Salz und Pfeffer von Hand gut mischen. Die Masse sollte noch feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben. Falls sie zu klebrig ist, noch etwas Mehl begeben. Masse auf wenig Mehl zu zwei Rollen von je ca. 3 cm Ø formen. Rollen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, zu 20 gleich grossen Kugeln formen. Jede Teigkugel mit dem Finger eindrücken, mit Mascarpone und einem Basilikumblatt füllen, sorgfältig verschliessen und zu einer Halbkugel formen.
- Gelochte Garschale** mit Öl bestreichen, Gnocchi darauf verteilen und garen **(A)**. Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen, Gnocchi mit dem Spatel von der Garschale direkt in die Pfanne geben, auf mittlerer Stufe portionenweise goldbraun braten. Cherrytomatenessenz erhitzen, in tiefe Teller verteilen, Gnocchi begeben, mit Tomaten und Basilikum garnieren, mit Fleur de Sel bestreuen.

Tipp: Die abgetropften Tomaten eignen sich hervorragend als Topping für Focaccia oder Crostini.

MIELE KÜCHENZUBEHÖR

2 Garschalen gelocht

		Dampfbackofen (DGC HC Pro)
A	Betriebsart Einstellung	Dampfgaren
	Temperatur, Garzeit	100 °C, ca. 2 Min.