

Gnocchi mit Salsa verde

Zutaten für die Gnocchi (für 4 Personen):

- ca. 800 g mehlig kochende (auch vom Vortag) Kartoffeln
- Meersalz
- etwa 2 Handvoll Mehl
- 1 Handvoll frisch geriebener Parmesan
- 1 (Bio-) Ei
- etwas Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen. Die Kartoffeln mit dem Mehl, dem geriebenen Parmesan, dem Ei, etwas Salz und frisch geriebener Muskatnuss zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu fingerdicken Rollen formen, drei Zentimeter breite Stücke abschneiden und mit einer Gabel leicht zusammendrücken. In kochendem Salzwasser in zwei bis vier Minuten gar ziehen lassen.

Zutaten für die Salsa verde:

- 1 Handvoll Blattpetersilie
- 1 Handvoll Basilikum
- 1 hart gekochtes (Bio-) Ei
- 2 EL Kapern
- 1 EL Pinienkerne
- 2 EL Essig
- 4 EL gutes Olivenöl
- Meersalz
- aus der Mühle: Schwarzer Pfeffer

Petersilie und Basilikum waschen, trocken schwenken und die Blätter abzupfen. Das hart gekochte Ei grob würfeln. Zusammen mit den Kräutern, den Kapern, den Pinienkernen, dem Essig und dem Olivenöl im Mörser oder im Blitzhacker zerkleinern. Die Salsa mit Salz und Pfeffer würzen und eventuell mit etwas Wasser verdünnen, falls sie zu dickflüssig sein sollte.

Wer mag, kann für die Soße nach Belieben auch andere Kräuter verwenden.

Servieren:

Die Gnocchi auf Tellern anrichten, einen Klecks Salsa daraufsetzen und etwas Pfeffer darübermahlen.

Sendung/Quelle: NDR 1 Niedersachsen

Letzter Sendetermin: 10.12.2014

Koch/Köchin: Christian Henze

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen