

Quark-Gnocchi mit Radicchio und Gorgonzola-Soße

Zutaten für die Gnocchi (für 3 Personen):

- 125 g Quark
- 50 g Parmesan
- 25 g Hartweizengrieß
- 1 Ei
- 25 g Mehl
- Salz
- Pfeffer

Parmesan reiben. Mit Quark, Mehl, Hartweizengrieß, Salz, Pfeffer und Ei zu einem glatten Teig kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Gnocchi daraus formen. In kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und bis zum Servieren warmhalten.

Zutaten für die Soße:

- 1 Radicchio
- 1 Schalotte
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 EL Olivenöl
- 20 g Speck
- 100 ml Sahne
- 100 g Gorgonzola
- Salz
- Pfeffer

Radicchio waschen und putzen. Die inneren Blätter zur Seite legen, die restlichen in Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, abziehen und klein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Speck darin anbraten. Sahne und Gorgonzola hinzufügen und alles etwas einkochen lassen. Zum Schluss die Radicchio-Streifen dazugeben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für den Radicchio:

- 1 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Balsamico-Essig

Die inneren Blätter vom Radicchio in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit Balsamico-Essig ablöschen.

Zutaten zum Anrichten:

- 20 g Walnusskerne
- 0,5 Bund Petersilie

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die gebratenen Radicchio-Blätter als Spiegel auf Tellern verteilen. Die Gnocchi daraufsetzen und die Soße darübergießen. Mit gehackter Petersilie und Walnüssen garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 05.08.2022

Koch/Köchin: Katharina Prantl

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