

Kräuter - Gnocchi mit Ricotta und Ricotta

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffiniert - fleischlos, voller frischer Kräuter, pikant - lecker, preiswert

Zutaten

- Für die Kräuter - Gnocchi:
- 600 g gekochte, geschälte Pellkartoffeln
- 40 g glatte Petersilienblätter, gezupft
- 20 g frische, gemischte Kräuter, gehackt (z.B. Kerbel, Basilikum, Schnittlauch, Liebstöckel)
- 1 ganzes Ei
- 30 g geriebener Bergkäse, z. B. Parmesan
- 160 g Mehl, gesiebt
- 200 g Zuckerschoten, gefädelt, geputzt, gewaschen, in ½ cm dicken Streifen
- 40 g Rauchmandeln, grob gehackt
- 2 El Olivenöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 200 g Ricotta
- Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 120 ° C vorheizen, mit Umluft 100 ° C.

Schritt2

Das Ei mit den Kräutern mittels Stabmixer pürieren.

Schritt3

Die noch warmen Pellkartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt4

Das Mehl darüber sieben und mit dem Parmesan und der Ei - Kräutermischung zu einem glatten Teig vermengen.

Schritt5

Auf bemehlten Arbeitsfläche zu 2 cm dicken Rollen formen. In 2 cm lange Stücke schneiden; mit einer bemehlten Gabel einzeln leicht eindrücken.

Schritt6

In kochendes Salzwasser geben, bis sie oben schwimmen, mit einer Schaumkelle heraus heben, warm halten.

Schritt7

Die Zuckerschoten in einer Stielpfanne anschwitzen, mit der Gemüsebrühe aufgießen. Den Ricotta einrühren, aufstoßen lassen und die Gnocchi unterschwenken.

Schritt8

Abschmecken und mit den Rauchmandeln bestreut zu Tisch geben.

Tags: bergkäse, petersilie, ricotta, zuckerschoten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-gnocchi-mit-ricotta-und-ricotta/>