

# 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/>