



Gnocchi mit Käse

Zutaten:

400 g mehlig Kartoffeln
2 Eigelb
40 g Ländle Butter
140 g griffiges Mehl
100 g Ländle Safrankäse
10 Cocktailtomaten
200 g Rucola Pinienkerne

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Abseihen und kurz im Backofen bei 80 °C ausdämpfen lassen.

Kartoffeln durch eine Presse drücken. Eigelb, Ländle Butter und 80 g Ländle Safrankäse untermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und Mehl unterarbeiten.

Nicht zu lange kneten, da der Teig klebrig werden kann. Wasser in einem Topf mit reichlich Salz aufkochen und ein Probegnocchi kochen.

Teig in 1 cm dicke Stränge ausrollen und 2 cm lange Stücke abschneiden. Entweder so kochen oder zu Kugeln formen und mit einer Gabel zu Gnocchi formen.

Ins kochende Wasser geben und aufsteigen lassen. Mit einer Lochkelle direkt in eine Pfanne mit brauner Butter geben und durchschwenken.

Geviertelte Tomaten zugeben und mit frischem Rucola und gerösteten Pinienkernen anrichten. Restlichen Käse darüber hobeln.