



Hauptgang für 2 Personen:

SÜSSKARTOFFEL GNOCCHI

mit Bärlauch-Pesto

ZUTATEN

200 g Süßkartoffel
1 Ei
25 g frisch geriebener Pecorino
150 g Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat
Extra Pecorino zum Servieren

Bärlauch-Pesto:

100 g Bärlauch (geputzt)
90 g Pecorino
60g Cashewkerne
1 EL Zitronensaft
½ TL Zitronenschale
10 g Meersalz
120 g gutes Olivenöl

ANLEITUNG

- * Die Süßkartoffel im Ofen bei 180 Grad für ca. 60 Minuten garen. Wichtig ist, dass die Kartoffel beim Einstehen weich ist. Die Süßkartoffel aus dem Ofen nehmen, halbieren und auskühlen lassen. Sobald diese nur noch lauwarm ist, 200 g des Inneren der Kartoffel in eine Schüssel kratzen. Nun den Parmesan, das Mehl, das Ei und eine gute Prise Salz und Pfeffer sowie etwas Muskat hinzugeben. Die Zutaten kurz verkneten, bis ein homogener Teig entsteht. Der Teig ist beim Verarbeiten weich, deshalb muss beim Ausrollen etwas Mehl benutzt werden. Den Teig zu langen Würsten ausrollen und mit einem Messer die Gnocchi abstechen.
- * In gesalzenem, kochendem Wasser solange sieden, bis die Gnocchi oben schwimmen. Für das Pesto den Bärlauch, den Pecorino und die Cashewkerne zu einer Paste Mixen. Danach die restlichen Zutaten langsam dazu mixen. Nun mit den heißen Gnocchi vermengen. Zum Servieren noch etwas frisch geriebenen Pecorino und geschroteten schwarzen Pfeffer darüber geben.
- * **TIPP:** Probieren Sie verschiedene Nüsse aus beim Pesto! Kürbiskerne sind hier auch sehr zu empfehlen!