

Italienische Rezepte

Gnocchi mit Sauerampfersauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse

450 g	Mehlige Kartoffel	2 Essl. Grieß
150 g	Griffiges Mehl	1 Ei
2 Essl.	Thea flüssig	Salz

SAUERAMPFERSAUCE

50 g	Sauerampfer	1 Zwiebel
1 Essl.	Thea	

62 1/2 ml Weißwein
125 ml Gemüse- oder Würfelsuppe
125 ml Obers

1. Gnocchiteig: Erdäpfel kochen, schälen und heiß passieren oder am Vortag kochen und mit einem Reibeisen fein reiben.
2. Mit den restlichen Zutaten vermengen und zu einem Teig kneten; ca. 25 Minuten rasten lassen.
3. Teig zu dünnen ca. 1 cm dicken Stangen formen und in gleichmäßig große Stücke schneiden (ca. 2 cm). In Mehl wälzen, um ein Zusammenkleben zu verhindern.
4. Teigstücke in kochendes Salzwasser geben und ca. 4 Minuten ziehen lassen.
5. Anschließend abseihen und kalt abschrecken.
6. Sauce: Sauerampfer waschen, Stiele entfernen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel fein hacken, mit Thea anschwitzen, Sauerampfer hinzufügen und kurz mitrösten.
7. Mit Weißwein ablöschen, mit der Gemüsesuppe aufgießen und ca. bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
8. Obers hinzufügen und bis zur Sämigkeit köcheln lassen; abschmecken. Gnocchi in der Sauerampfersauce wärmen und in tiefen Tellern anrichten.