

Italienische Rezepte

Gnocchi in Roquefortcreme mit Thymian

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Kartoffeln, Mehlspeisen, Vegetarisch

500 g	Kartoffeln, mehlig kochend	2	Petersilienstängel
	Salz	1	Thymianzweig
	Muskatnuss		Gehackter Thymian
3	Eigelb		Schwarze Pfefferkörner
150 g	Hartweizengrieß; ca.		Zitronenschale
100 g	Mehl	15 g	Parmesan (evtl. mehr)
50 g	Roquefortkäse		Cayennepfeffer
200 ml	Sahne		Zitronensaft

Für den Gnocchiteig die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser kochen, anschließend schälen und durch die Presse drücken. Mit Salz und Muskat würzen und Eigelb, Hartweizengrieß und Mehl unterarbeiten. Aus dem Teig kleine Gnocchi formen und auf einem bemehlten Blech aufbewahren.

Für die Roquefortcreme die Sahne aufkochen und mit den Petersilienstängeln, dem Thymianzweig, den Pfefferkörnern und einem Streifen Zitronenschale aromatisieren. Etwa zehn Minuten bei mäßiger Hitze ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und wieder erwärmen. Nun gewürfelten jungen Roquefort und geriebenen Parmesan einrühren und anschmelzen lassen. Die Creme soll dabei nicht mehr kochen. Erneut durch ein Sieb passieren, fein gehackten Thymian unterrühren und abschmecken. Nach Belieben mit etwas Cayenne und Zitronensaft würzen.

Die Gnocchi in leicht übersalzenden Wasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann gut abgetropft in der heißen Roquefortcreme schwenken und anrichten.