## GETREIDE TEIGWAREN KARTOFFEL / SPAGHETTI NUDELN GNOCCHI / GNOCCHI MIT RICOTTA UND BLAUSCHIMMELKÄSE

# GNOCCHI MIT RICOTTA UND BLAUSCHIMMELKÄSE



Rezept: Sebastian Dickhaut. Feinschmecker-Magazin. after work. 2. Q. 2016 - Foto: compactcook.com

AUFWAND KOCHDAUER SAISON HERKUNFT klein 4 Min. ganzjährig Italien

#### KURZ VORGESTELLT

Gnocchi sind eine unterschätzte Spezialität Italiens. Die meisten Rezepte sind aufwendig. Diese einfachen Ricotta--Gnocchi sind schnell auf dem Teller.

### **ZUTATEN (4 PERSONEN)**

350 g	Ricotta	300 g	Mehl
150 g	Blauschimmelkäse	8 Zw	Salbei
2	Ei	8 EL	Butter
		100 g	Parmesan, am Stück

#### **ZUBEREITUNG**

- Den Ricotta abtropfen lassen, den Blauschimmelkäse mit der Gabel zerdrücken und beides mit dem Ei verrühren und abschmecken. So viel Mehl einrühren, dass ein nicht zu fester und nicht mehr klebriger Teig entsteht. Leicht vermischen, nicht kneten!
- 2. Den Teig in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und auf eingeöltes Backpapier Stränge spritzen. Mit einem Messer in 3 cm lange Gnocchi teilen.
- 3. Die Gnocchi vom Papier in kochendes Salzwasser gleiten lassen und 2-3 Min. garen.
- 4. Salbeiblätter abzupfen und einmal in der Butter aufschäumen lassen.
- 5. Die Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Salbeibutter schwenken. Gnocchi auf Teller verteilen und mit den gebratenen Salbeiblättern garnieren.

