

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### **Bio-Heumilchtopfengnocchi mit geräuchertem Ricotta & Brauner Butter**

**Koch: Thomas Eichwald**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Gnocchi

- 400 g Bio-Heumilchtopfen
- 170 g glattes Mehl
- Meersalz
- 80 g geriebener Parmesan
- 2 Eier
- 2 Eidotter
- 50 g Butter

Für die Garnitur

- 1 Stück geräucherter Ricotta (alternativ: Ziegen- oder Bergkäse)
- 1 Bund Schnittlauch

#### Zubereitung

**1.** Den Heumilchtopfen auf einer sauberen Arbeitsfläche mit dem Mehl, dem geriebenen Parmesan und einer Prise Meersalz vermengen. Dann die Eier und die Eidotter hinzufügen und das Ganze mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.

Quelle: ORF extra

**Tipp:** Sollte der Teig zu klebrig oder zu nass sein, ein bisschen mehr Mehl hinzufügen.

**2.** Nun den Teig zu etwa 2 cm dicken Teigrollen formen (ein wenig Mehl erleichtert das Arbeiten mit dem Teig) und mit einem Messer oder einer Teigkarte nach und nach ca. 1,5 cm lange Gnocchi-Stückchen von der Teigrolle abstechen.

**3.** Die Gnocchi nun in reichlich kochendem Salzwasser etwa 5-6 Minuten kochen lassen, bis diese an der Oberfläche schwimmen. Dann mit einem Siebschöpfer herausnehmen.

**4.** In der Zwischenzeit die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze zergehen und braun werden lassen und dann die abgeseihten Gnocchi in der Butterpfanne schwenken.

**5.** Zum Schluss die in brauner Butter geschwenkten Gnocchi in einem tiefen Teller anrichten, den geräucherten Ricotta mit einem Käsehobel über die Gnocchi reiben und etwas frisch geschnittenen Schnittlauch darüber geben. Servieren und genießen.