

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

Fotocredit: Simeon Baker



## Erdäpfel-Topfengnocchi mit weißem und grünem Spargel

**Koch: Hartwig Häußl**

### Zutaten

(4 Personen)

Für die Gnocchi

- 1 kg mehlig Kartoffeln
- 500 g Bröseltopfen
- 200 g Mehl (griffig)
- 100 g Weizengrieß
- 2 EL geriebener Parmesan
- 5 Eidotter
- Salz
- weißer Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Sauce

- 500 g Spargel (grün & weiß)
- Olivenöl zum Anbraten
- 125 g Cherrytomaten
- 2 Stangen Junglauch

Für die Garnitur

- essbare Blüten

## Zubereitung

- 1.** Für die Erdäpfel-Topfgnocchi zuerst die Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen, schälen, durch eine Kartoffelpresse pressen und mit dem Bröseltopfen in einer Schüssel vermengen. Die Masse nun mit Salz, weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen, den geriebenen Parmesan, die Eidotter, das Mehl und den Weizengrieß hinzugeben und mit den Händen verkneten.
- 2.** Nun aus dem Teig Gnocchi formen. Hierfür den Teig zuerst auf der bemehlten Arbeitsfläche in 2 cm dicke Schlangen rollen und diese dann alle 2 cm mit einer Teigkarte abstechen. Die Gnocchi in einem Topf in Salzwasser blanchieren (einmal aufkochen lassen) und anschließend mit einem Siebschöpfer herausheben.
- 3.** Den weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Dann den weißen und den grünen Spargel mit einem Messer in Rauten schneiden diese und in einer Pfanne in etwas Olivenöl anrösten. Die halbierten Cherrytomaten und den in feine Ringe geschnittenen Junglauch dazugeben und mitrösten. Nun die Gnocchi dazugeben und gut unterrühren.
- 4.** Zum Schluss die Erdäpfel-Topfgnocchi mit dem Spargel in einem tiefen Teller anrichten und mit essbaren Blüten garnieren.