

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

Fotocredit: Simeon Baker



Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Ratatouille

Koch: Wolfgang Knechtl

Zutaten

(4 Personen)

Für die Kartoffelgnocchi

- 750 g mehligere Kartoffeln mit Schale
- 300 g griffiges Mehl
- 3 Eier
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für das Ratatouille

- Pflanzenöl zum Anbraten
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Melanzani
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Gemüsefond
- 1 EL Oregano (getrocknet)
- 1 EL Basilikum (getrocknet)

- Salz
- Zucker
- Pfeffer

Für die Schmorzwiebel

- 2 Zwiebeln
- 2 EL Kristallzucker
- 200 ml Gemüsefond
- 1 Thymianzweig
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- Pflanzenöl od. Butter zum Anbraten

Zubereitung

1. Für die Gnocchi zuerst die Kartoffeln samt Schale weichkochen, abkühlen lassen, dann schälen und durch eine Kartoffelpresse passieren. Die gepressten Kartoffeln nun mit dem Mehl, den Eiern, etwas Salz und geriebener Muskatnuss vermengen. Die Masse nun mit den Händen durchkneten und anschließend 30 Minuten durchziehen lassen.

2. Nun die Kartoffelmasse auf der bemehlten Arbeitsfläche in 2 cm dicke Stränge rollen und mit einer Teigkarte alle 2 cm Gnocchi abstechen. Die Gnocchi in einem Topf mit Salzwasser zirka 3 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, dann mit einem Siebschöpfer herausnehmen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken.

3. Für das Ratatouille die Paprika, die Zucchini, die Zwiebel und die Melanzani in 1 cm große Würfel schneiden und diese in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl scharf anbraten. Dann die grob geschnittene Tomate, den gehackten Knoblauch und das Tomatenmark sowie eine Prise Zucker begeben und durchrühren.

4. Das Ratatouille nun mit dem Gemüsefond aufgießen, den Oregano, das Basilikum und etwas Salz und Pfeffer beimengen und 5 Minuten köcheln lassen.

Tip: Wenn nötig, das Ratatouille mit etwas in Wasser angerührter Stärke binden.

5. Für die Schmorzwiebel die Zwiebeln schälen, halbieren und mit der Schnittfläche in Kristallzucker tunken. Dann in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl (oder Butter) anbraten, mit dem Gemüsefond aufgießen und den Thymianzweig, den angedrückten Knoblauch, Salz und Pfeffer begeben.

6. Zum Schluss die Gnocchi in die Pfanne zum Ratatouille geben, durchschwenken und alles zusammen auf einem flachen Teller anrichten. Je eine Schmorzwiebel mittig als Garnitur auf das Ratatouille geben.