

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Pestognocchi

**Koch: Andreas Döllner**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Gnocchi

- 600 g mehlig-e Erdäpfel
- 72 g Maisstärke
- 50 g Eidotter
- 40 g Braune Butter

Für das Pesto

- 150 g Basilikum
- 250 ml Olivenöl
- 50 g geriebener Parmesan
- 25 g geröstete Pinienkerne
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- grobes Meersalz

Für die Garnitur  
geriebener Parmesan

## Zubereitung

- 1.** Für die Gnocchi die mehligten Erdäpfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Rohr bei 160° C so lange backen, bis sie weich sind. Das dauert etwa 45 Minuten.
  - 2.** Die weichen Erdäpfel anschließend aus dem Rohr nehmen, halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schale weggeben.
  - 3.** Dann die passierten Erdäpfel mit der Maisstärke, den Eidottern und der Braunen Butter mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig danach in kleine Teile portionieren und zu kleinen Kugeln formen. Diese vorsichtig auf einen Gabelrücken oder ein Gnocchi-Brett drücken und einrollen.
  - 4.** Die Gnocchi nun auf einen Bogen Backpapier legen und einfrieren. Die gefrorenen Gnocchi in gut gesalzenem, kochendem Wasser 3-4 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
  - 5.** In der Zwischenzeit das Pesto zubereiten. Hierfür das Basilikum waschen und in der Salatschleuder trockenschleudern. Die Basilikumblätter, das Olivenöl, den geriebenen Parmesan, die gerösteten Pinienkerne, etwas Meersalz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einer feinen Creme verarbeiten.
- Tipp:** Wer das Pesto nicht gleich verbraucht, kann es in ein Einmachglas füllen, dieses mit Alufolie umwickeln und in den Kühlschrank stellen. So bleibt die schöne grüne Farbe erhalten.
- 6.** Die gegarten Gnocchi aus dem Kochwasser nehmen, mit etwas Pesto in einer Pfanne schwenken und nochmals abschmecken. Die Pestognocchi in einem tiefen Teller anrichten und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.