



kochen.tv

## Gnocchi an Erdbeerbalsamicosauce



### Zutaten:

500 g Kartoffeln,  
mehlig  
2 Eigelb  
3 EL Parmesan,  
gerieben  
Salz, Pfeffer  
3 handvoll Mehl  
125 g Parmesan,  
gehobelt  
  
500 g Erdbeeren  
2 EL Zucker  
3 dl dunkler  
Balsamico  
Basilikum

### Zubereitung:

Balsamico in eine Pfanne geben und zur Hälfte einkochen. Den Zucker und die Erdbeeren zugeben, gut umrühren und zur Seite stellen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln ca. 20 Min. garen (mit der Spitze eines scharfen Messers einstechen - lässt sich die Kartoffel leicht lösen, ist sie gar). Abgießen, abkühlen lassen und schälen. Kartoffeln pürieren und in eine Schüssel geben. Eigelb und Parmesan untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und dann nach und nach so viel Mehl zugeben, bis ein leicht klebriger Teig entsteht. 2-3 min. vorsichtig kneten und bei Bedarf so viel Mehl zufügen, bis ein glatter Teig entsteht.

Teig in 4 Portionen teilen. Jede Portion auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer 2 cm dicken Rolle ausrollen. 2,5 cm lange Stücke abschneiden und zu einem Oval formen. Gegen die Zinken einer Gabel drücken, bis rundum ein Muster entstanden ist. Auf einen bemehlten Teller legen und gut abdecken.

Je ca. 20 Gnocchi auf einmal in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Kochen lassen und mit einem Schaumlöffel abschöpfen, sobald sie nach 2-3 min. an die Oberfläche steigen. Mit gezupftem Basilikum, Sauce und Parmesan servieren.

Rezept von Meta Hildebrand

