

GNOCCHI AUS TOPINAMBUR MIT RICOTTA CREME



Zutaten für 2-3 Personen:

Für die Gnocchi:

300 g Topinambur

2 EL Wasser

175 g Mehl

1 Eigelb

1 TL Salz

Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)

Prise Muskatnuss

Für den Ricotta:

250 g Ricotta

2 EL Parmesan, gerieben

Sonstiges:

75 g Butter

1 Knoblauchzehe

10 Blätter Salbei

2 EL Kürbiskerne

Salz

Zubereitung:

Topinambur gründlich waschen und ungeschält klein schneiden. In einem Topf mit Salzwasser für ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind.

Die Knollen zusammen mit 2 EL Kochwasser (einfach aus dem Topf rausnehmen) in einen Mixer geben und zu einem Püree mixen. Dazu kommen die übrigen Zutaten für die Gnocchi. Am besten mit der Hand alles verkneten und zu langen Würstchen formen. Dann mit einem Messer in einzelne Gnocchi teilen.

Für die Creme aus Ricotta: Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren.

Zum Schluss die Butter in einem Topf zerlassen und Salbeiblätter und den Knoblauch hinzugeben. Alles für ca. 3 Minuten bruzzeln lassen, bis die Butter zu einer braunen Nussbutter geworden ist. Den Salbei und Knoblauch aus der Butter fischen und auf Küchenpapier legen. Kürbiskerne grob zerhacken und in die Butter geben.

Gnocchi für 3-5 Minuten in Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, abseihen und durch die braune Nussbutter ziehen. Die Ricotta Creme auf dem Teller anrichten und darauf die Gnocchis verteilen. Mit den Salbei Blättern garnieren und die restliche braune Butter drüber träufeln.