

Frische Gnocchi mit Mozarella und roter Pestosauce

Zutaten (für 4 Personen)

FÜR DIE GNOCCHI

- 800 g mehligte Kartoffeln
- 2 Zweige frischer Majoran
- 2 Handvoll Weizenmehl, Type 405 (ca. 80 g, plus etwas zum Bearbeiten)
- 2 EL Stärkemehl
- 1 Ei
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 8 EL gutes Olivenöl

FÜR DIE SAUCE

- 2 EL Butter
- 2 EL Cashews, grob gehackt
- 1 Kugel Mozzarella

FÜR DAS PESTO

- 1 Handvoll getrockneter Tomaten in Öl (ca. 100 g)
- ca. 100 g Pecorino oder Parmesan
- ½ rote Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Cashews
- 2 EL weißer Balsamico
- etwas Kristallzucker
- Salz



Zubereitung

Für die **Gnocchi** die geschälten Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, dann abgießen und etwas ausdampfen lassen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und erkalten lassen. Den Majoran waschen und gut trocken schütteln. Dann die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Kartoffeln zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem elastischen Teig verarbeiten. Aus dem Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa fingerdicke Rollen formen. Davon etwa 3 cm breite Stücke abschneiden und diese mit der Rückseite einer Gabel leicht eindrücken.

Einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen und die Gnocchi darin bei reduzierter Hitze ca. 3–4 Minuten gar ziehen lassen. Die Gnocchi mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Für das **Pesto** die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und grob zerkleinern. Den Käse ebenfalls in grobe Stücke zerteilen. Die Chilischote entkernen. Die Knoblauchzehe schälen und etwas hacken. Die Tomaten, den Käse, die Chilischote, das Tomatenmark, die Cashews, den Knoblauch, den Essig und 3 EL Wasser in einen

Standmixer geben und alles zu einer feinen Paste pürieren. Die Gewürze zugeben und das Olivenöl untermixen. Abschließend nochmals abschmecken.

Für die **Sauce** in einer beschichteten Pfanne die Butter bei mittlerer Temperatur erhitzen und die gehackten Cashews darin einige Male durchschwenken. Die Gnocchi zugeben und ebenfalls gut schwenken. Den zerpfückten Mozzarella darüber geben und nochmals schwenken.

Anrichten

Die Gnocchi auf 4 vorgewärmte Teller verteilen und die rote Pestosauce darauf anrichten.