

Mit freundlicher Unterstützung vom



RINDER
MARKT
HALLE
St. Pauli

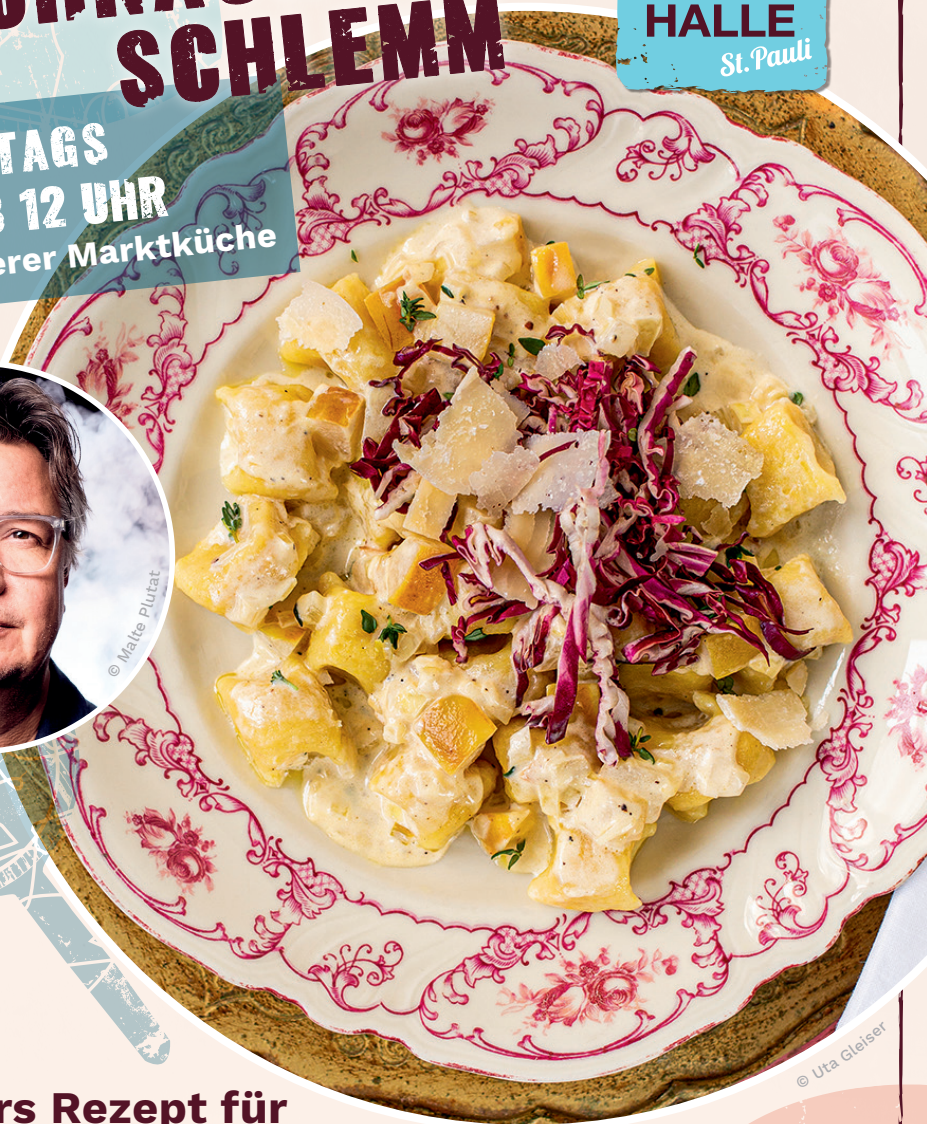
SCHNACK 'N' SCHLEMM

SAMSTAGS
AB 12 UHR
in unserer Marktküche



© Malte Plutat

Oliver
Trific



© Uta Gleiser

Olivers Rezept für

GNOCCHI

MIT RADICCHIO UND BIRNEN

GNOCCI

MIT RADICCHIO UND BIRNEN



Zutaten

für den Teig:

- 1 kg mehligere Kartoffeln
- Salz
- 1-2 Eigelb
- 175 g Mehl
- schwarzer Pfeffer
- frische Muskatnuss
- Speisestärke und Mehl zum Bearbeiten des Teiges

(alternativ fertige Gnocchi aus der Packung)

außerdem:

- 2 Birnen
- 1 kleiner Radicchio
- 50 g Zwiebeln
- 40 g Butter oder vegane Alternative
- Salz
- Pfeffer
- 175 ml Schlagsahne oder vegane Alternative
- 40 g gehobelter Parmesan oder vegane Alternative

Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale in Salzwasser ca. 30 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und pellen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und mit dem Eigelb, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Teig vierteln und auf der mit Stärke ausgestreuten Arbeitsfläche zu vier 1 cm starken Rollen formen. In etwa 2 cm Lange Stücke schneiden und grob rund drehen. Auf ein mit Mehl bestreutes Tablett legen.
3. Die Birnen vierteln, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Radicchio putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Zwiebel pellen und fein hacken.
4. Die Butter aufschäumen und die Birnen und Zwiebeln darin unter rühren in 3-4 Minuten weich dunsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne angießen und kurz aufkochen lassen.
5. Die Gnocchi in reichlich kochendes Salzwasser geben und aufkochen. Hitze sofort reduzieren, und die Gnocchi etwa 5 Minuten leicht kochend gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und zur Sauce geben. Radicchio untermischen und auf Teller verteilen, mit dem Käse bestreut servieren.

