



GOURMET



NEU

IM KOTÁNYI
BIO-SORTIMENT



Muskatnuss-Salbei Gnocchi

MIT PANCETTA UND KNUSPRIGEM PARMESAN

HIER GEHT'S ZUM REZEPT



MUSKATNUSS-SALBEI GNOCCHI MIT PANCETTA UND KNUSPRIGEM PARMESAN

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

MUSKATNUSS-SALBEI GNOCCHI:

- 1 kg Erdäpfel mehlig, geschält
(in ca. 3 cm Stücke geschnitten)
- 200 g Weizenmehl griffig
- 200 g Weizengrieß
- 1 EL KOTÁNYI BIO Knoblauch granuliert
- 5 Dotter
- ½ TL KOTÁNYI BIO Muskatnuss gemahlen

KNUSPRIGER PARMESAN UND PANCETTA:

- 150 g Parmesan gerieben
- 1 EL KOTÁNYI BIO Oregano gerebelt
- 10 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 200 g Pancetta in feine Streifen geschnitten
- 2 EL KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl

MUSKATNUSSCHAUM:

- 1 l Milch, fettarm
- ¼ TL KOTÁNYI BIO Muskatnuss gemahlen
- 5 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- Frische Salbeiblätter

Sonstiges:

- 100 g Butter
- 1 EL Paprikaflocken, getrocknet und grob gemörst
- Frische Salbeiblätter als Deko
- KOTÁNYI Meersalz fein,
- KOTÁNYI BIO Pfeffer schwarz ganz aus der Mühle



ZUBEREITUNG:

Für die Muskat-Salbei Gnocchi Erdäpfel in Salzwasser weichkochen, abgießen, pressen und komplett auskühlen lassen. Mit Weizenmehl griffig, Grieß, BIO Knoblauch granuliert, Dotter und BIO Muskatnuss gemahlen und zu einem festen Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu feucht sein, etwas mehr Mehl zugeben. Gnocchi formen und diese in siedendem Salzwasser so lange kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die gekochten Gnocchi zum Auskühlen auf ein geöltes Blech geben.

Für den knusprigen Parmesan Oregano und geriebenen Parmesan vermengen. Gleichmäßig in einer großen, heißen Pfanne verteilen und goldbraun backen. Auf Backpapier vollständig auskühlen lassen.

Pancetta in BIO Sonnenblumen Öl knusprig braten und abtropfen lassen.

Für den Muskatsnusschaum fettarme Milch mit BIO Muskatnuss gemahlen, Zitrusfaser und etwas Salz erhitzen, jedoch nicht kochen.

Vor dem Anrichten Butter in der Pfanne aufschäumen, die grob gemörsterten Paprikaflocken, frische Salbeiblätter sowie Gnocchi zugeben und kurz anbraten.

Die Muskatnuss-Salbei Gnocchi mit frischem Salbei auf Tellern anrichten. Mit Pancetta und zerbröselten, knusprigen Parmesan garnieren.

Zum Finish Muskatnussmilch aufschäumen, über die Muskatnuss-Salbei Gnocchi gießen und mit grob gemahlenem, schwarzem BIO Pfeffer bestreuen.

TIPP: Die Gnocchi können Sie auch in größerer Menge zubereiten, einfrieren und nach Bedarf auftauen!