

Radieschen-Gnocchi mit buntem Salat

Ökokisten Rezept des Monats April 2019

Zutaten (4 Personen)

- 1 Bd. Radieschen
- 1 Batavia-Salat
- 1 gr. Möhre
- 100g Parmesan
- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Zitrone

aus dem eigenen Vorrat:

- 1 Ei
- 200g Mehl
- 100ml Olivenöl
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- ger. Muskatnuss
- 1 EL Zucker



Zubereitung

Die Kartoffeln schon am Vortag kochen.

Die geschälten Kartoffeln mit einer Kartoffel- oder Spätzlepresse zerdrücken und zügig mit dem Ei und dem Mehl, etwas Salz und Muskatnuss zu einem fluffigen Teig kneten. Diesen jedoch nicht zu lange bearbeiten, da er sonst zu fest wird. Zu langen Teigrollen formen, mit einem Durchmesser von etwa 2-3cm. Von diesen kleine, mundgerecht und gleich große Stückchen abschneiden. Diese werden dann mit einer Gabel leicht angedrückt. So entstehen die typischen Rillen. Die Radieschen vom Grün abschneiden und beides gut waschen. Das Grün gut trocken schleudern und mit der Hälfte des Parmesans, etwas Salz und 100ml Olivenöl in einem Mixer zu einem Pesto mixen. Den Salat waschen und gut abtropfen, Radieschen in Scheibchen schneiden und die Karotte der Länge nach mit einem Sparschäler in Streifen schneiden. Alles miteinander mischen. Die Zitronenschale reiben, den Saft auspressen und mit dem Zucker, Salz, 4 EL Olivenöl und etwas Wasser zu einem Dressing rühren. Die Gnocchi vorsichtig bei mittlerer Hitze in einer leicht geölten Pfanne anbraten. Hin und wieder umrühren, sodass sie von allen Seiten goldbraun werden. Den restlichen Parmesan mit einem Sparschäler in feine Späne hobeln, den Salat mit dem Dressing mischen. Die Gnocchi auf einem Teller anrichten, mit etwas Pesto beträufeln und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Dazu den Salat servieren.