

BELLA POLETTO

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



FOLGE 54 Gnocchi mit Spinat
und Ofentomaten





Sterneköchin Cornelia Poletto formt die Gnocchi



Zum Schluss werden alle Zutaten kurz durchgeschwenkt

Gnocchi mit Spinat und Ofentomaten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

Trockenzeit: 4–4 1/2 Stunden

Zutaten (für 4 Portionen):

Für die Ofentomaten: 1 kg mittelgroße, reife Strauchtomaten, 2–3 Knoblauchzehen, 6 Zweige Thymian, 6 EL Olivenöl, Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle, 1 TL Puderzucker. **Für die Gnocchi:** 800 g mehlig kochende Kartoffeln, ca. 300 g grobes Meersalz, 40 g Mehl, 40 g Kartoffelstärke, 1 Ei, 2 Eigelb, 180 g geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss. **Außerdem:** 600 g junger Blattspinat, 4 EL Olivenöl, 1 Schalotte (fein gewürfelt), 40 g schwarze Taggiasca-Oliven, 100 g Feta (gewürfelt).

- Die Tomaten waschen, kreuzweise einritzen und kurz in kochendem Wasser überbrühen. Herausnehmen, kalt abschrecken, häuten, vierteln und entkernen, dabei die Stielansätze entfernen.
- Den Backofen auf 100 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Tomaten auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Den Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden. Den Thymian waschen, trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Tomaten mit Thymian und Knoblauch bestreuen, mit Öl beträufeln. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, mit Puderzucker bestäuben. Auf mittlerer Schiene 4–4 1/2 Stunden trocknen lassen. Tomaten herausnehmen, auskühlen lassen.
- Für die Gnocchi Ofen auf 180 Grad hochschalten. Kartoffeln mit Schale auf einem Backblech auf dem groben Meersalz auf mittlerer Schiene je nach Größe ca. 1 Stunde weich garen. Kartoffeln kurz ausdampfen, längs halbieren und das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen. Warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl und Stärke mischen, mit Ei und Eigelben unter das Kartoffelmus heben. Parmesan zugeben, zum glatten Teig kneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 2 cm dicken Rollen formen, davon 2 cm breite Stücke abschneiden. Diese leicht oval formen und mit zwei Gabeln auf beiden Seiten leicht eindrücken, dabei die obere Gabel etwas darüberziehen, sodass Rillen entstehen.
- Gnocchi im großen Topf mit siedendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen und abtropfen lassen.
- Spinat waschen und putzen, Blättchen trocken schleudern. 2 EL Öl in einer Stielkasserolle erhitzen, Schalotte darin andünsten. Spinat zufügen, mitdünsten, bis er zusammenfällt. Salzen, pfeffern. Tomaten in Streifen schneiden. Gnocchi in restlichen 2 EL Öl rundherum anbraten. Tomaten, Oliven, Feta und Gnocchi mit dem Spinat unter Rühren kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pro Portion:

ca. 790 kcal, 37 g Eiweiß, 39 g Fett, 61 g Kohlenhydrate

- * Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto (www.poletto.de) verpasst? Unter www.fuer-sie.de können Sie sich alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



Polettos Wein-Tipp

Hierzu empfiehlt Dirk Pauleweit, Sommelier im „Poletto“, einen Rotwein aus Venetien. „Der 2004 Grandarella Appassimento Rosso delle Venezie von Masi präsentiert sich mit einem aromatischen Bouquet von Kräutern, Tabak, Lakritz und Gewürzen. Fruchtig und nachhaltig, mit Anklängen von Kirschen.“ Für ca. 33 Euro, über www.poletto.de.