



Mediterrane Gnocchipfanne

Zutaten für 4 Personen:

300 g Pellkartoffeln
150 g Mehl
1 Ei
70 g Parmesan
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

300g gemischte Paprika (rot, gelb, grün)
½ Zucchini
1 Zwiebel
½ Aubergine
3 Tomaten
2 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen

5 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark

1/8 l Geflügelbrühe
1/4 l pürierte, passierte Schältpomaten

1 EL Thymian
2 EL Basilikum
wenig Oregano

Salz, Pfeffer, Zucker

Zum Garnieren: frischer Basilikum

Kartoffeln in der Schale kochen und gut abdampfen lassen. Anschließend mit der Kartoffelpresse pressen, die übrigen Zutaten hinzugeben und zu einem homogenen Teig kneten. Teig zu einer Rolle formen und in gleich große Stücke schneiden. Teigstücke zu kleinen Kugeln formen und mit der Gabel Rillen reindrücken.

Gnocchis in Topf mit reichlich leicht köchelndem Wasser geben und garziehen lassen. Sobald die Gnocchis oben schwimmen abnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Vom Paprika Kerngehäuse und Stiel entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Aubergine und Zucchini waschen, Stiel entfernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzeln wegschneiden und lediglich den weißen Teil in feine Ringe schneiden. Tomaten vierteln, Kerne entfernen, in Würfel schneiden. Thymian abrebeln und fein hacken. Basilikum und Oregano zupfen und fein schneiden.

Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in Olivenöl gut andünsten. Zucchini, Aubergine und Lauch beigegeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian, Oregano würzen und das Tomatenmark zugeben.

Mit Geflügelbrühe und den Schältpomaten ablöschen. Bei kleiner Hitze weich dünsten.

Kurz vor Ende der Kochzeit Gnocchis, Tomatenwürfel und Basilikum zum Gemüse geben, gut vermischen und gemeinsam erwärmen.

Mediterrane Gnocchipfanne portionsweise auf Tellern anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Udo Hankh

Bemerkungen:

Das Gericht kann durch die Zugabe anderer Zutaten wie: Artischocken, Oliven, Pepperoni, grünem Spargel, oder Austernpilzen beliebig variiert werden.