BROT-GNOCCHI IN GEBACKENER PARADEISER-SCHAFKÄSE-SAUCE

REZEPT AUS DEM WORKSHOP "KOCHEN MIT BROT & GEBÄCK" VON ANKER UND GUSTO.



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

Gnocchi:

500 g	**mehlige Erdäpfel**
300 g	**ANKER Rustikales Weißbrot oder Rustikales Baguette** (vom Vortag)
4 EL	**Petersilie** (gehackt)
4 EL	**Erdäpfelstärke**
4 EL	**Parmesan** (gerieben)
2	**mittlere Eier**

Sauce:

2	**rote Paprika**
4	**Paradeiser**
1	**Knolle Knoblauch**
1	**Pkg. Kräuter-Schaffrischkäse**
2	**Zweige Basilikum**
	Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl, Olivenöl

SO WIRD'S GEMACHT

1. Für die Gnocchi Erdäpfel schälen und würfeln. In reichlich Salzwasser garkochen, abseihen und ausdampfen lassen. Brot in möglichst kleine Würfel schneiden.
2. Erdäpfel zerstampfen und mit den übrigen Gnocchi-Zutaten gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und 1 MS Muskat würzen. Masse kurz ziehen lassen und gut verkneten.

3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche vierteln, zu Strängen rollen und in kleine Stücke schneiden. Gnocchi auf ein bemehltes Blech legen und beiseite stellen.
4. Für die Sauce Rohr auf **200 °C** Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Paprika vierteln, Kerne entfernen. Paradeiser vierteln. Knoblauchknolle halbieren und die Schnittfläche mit Olivenöl beträufeln. Gemüse in eine Auflaufform füllen. Frischkäse daraufsetzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln.
6. Im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. **40 Minuten** garen. Herausnehmen und die Knoblauchzehen aus der Knolle drücken. Masse in ein hohes Gefäß füllen und fein pürieren.
7. Gnocchi in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rundum goldbraun anbraten, Sauce zugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Basilikum garniert servieren.

TIPP

Für die Sauce können Sie auch Feta oder Gorgonzola verwenden.

Foto: (c) Barbara Eidler-Ster