

GNOCCHI & PESTO TRAPANESE

Das Pesto Trapanese, oder auch Pesto Siciliana ist ein schnelles Pesto aus Tomaten welches teilweise auch leicht abgewandelt wird. Wie der Name sagt, stammt es aus der Provinz Trapani.

Gnocchi (vegan)

1000 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
100 g	Hartweizengries
2 TL	Salz
500 g	Mehl
etwas	Muskat und Pfeffer

Pesto Trapanese

500 g	Tomaten
150 g	Ricotta
50 g	Pinienkerne oder Mandeln
50 g	Parmesan
100 ml	Olivenöl
20 g	Basilikum
1 Zehe	Knoblauch
etwas	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser abkochen. In der Zwischenzeit Mehl, Hartweizengries und Salz in einer großen Schüssel vermengen und für die Gnocchi vorbereiten.

Während die Kartoffeln kochen das Pesto herstellen.

Hierfür die Tomaten von den Kernen befreien und überschüssige Flüssigkeit mit einem Löffel oder dem Messer beseitigen. Die Tomaten gemeinsam mit dem Basilikum, den Pinienkernen oder Mandeln, Ricotta, und Parmesan in einen Mixbecher geben. Etwas Olivenöl hinzufügen und auf niedriger Geschwindigkeit vorsichtig mixen. Nach und nach noch Olivenöl, Salz und Pfeffer einrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Die Kartoffeln abgießen und im heißen Topf auf dem Kochfeld ausdampfen lassen. Anschliessend das Salz, etwas Pfeffer und Muskat hinzugeben und klumpenfrei stampfen.

Anschliessend auf die Arbeitsfläche geben und nach und nach mit den restlichen Zutaten vermengen.

Den Teig vierteln. Aus den Stücken daumendicke Würste rollen. Mit einer Palette oder Schlesinger Stücke abschneiden, mit Mehl bestäuben, ansonsten kleben sie aneinander. Die Gnocchi am besten mit einem kleinen Gnocchibrettchen formen und auf einem Holzbrett sammeln. Dieses mit etwas Semola oder Mehl bestäuben damit die Gnocchi nicht ankleben.

Die Stücke mithilfe einer Schaumkelle ins gesalzene, siedende Wasser geben.

Anschliessend mit dem Pesto vermengen, ggf. noch etwas Kochwasser hinzugeben und servieren.