Ricotta-Käse Gnocchi auf Petersilienwurz

Die Gnocchi sind eine Variante der Gnocchi Malfatti. Die Ricotta-Gnocchi werden mit geriebenem Käse und fein gehacktem Salbei angereichert. Milder Greyerzer eignet sich besonders gut dazu. Junger Parmesan oder Sbrinz wären eine Alternative, müssten aber etwas zurückhaltender dosiert werden.

Die Sauce ist ganz einfach gehalten, nur Tomaten, Peterliwurz und Bouillon, gewürzt mit wenig Pfeffer. Sie liesse sich Kräutern, weiteren Gewürzen beliebig ausbauen, doch oft ist die Beschränkung auf die Grundzutaten die bessere Variante und bringt den Geschmack von guten Zutaten besser zur Geltung.

Zutaten (2 Portionen)

150g	Ricotta
80g	Greyerzer mild
1	Ei
70g	Mehl
5	ganz kleine Salbeiblätter
20g	Tafelbutter
1Prise	Salz
	wenig Muskatnuss und Pfeffer

Sauce:

4	Datteltomaten
100g	Peterliwurz
1dl	milde Gemüsebouillon
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Ricotta in eine Schüssel zerbröseln. Greyerzer dazureiben. Salbeiblätter sehr fein hacken und zugeben. Ei und Mehl zugeben. Butter schmelzen und zugeben. Mit wenig Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen und alles gut verkneten. Es es sollte ein weicher, kompakter Teig entstehen. Probieren, ob sich aus dem Teig Kugeln formen lassen. Ev. noch etwas Mehl zugeben. Teig 1 Stunde ruhen lassen.

Sauce
Datteltomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Peterliwurz schälen und in ca. 5mm grosse Würfelchen schneiden. Kurz in Bratbutter andünsten, Bouillon dazugiessen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Deckel abnehmen und etwas einkochen lassen.

Leicht gesalzenes Wasser knapp zum Siedepunkt bringen.

Gnocchiteig mit feuchten Händen zu gut baumnussgrossen Kugeln formen. Ins knapp siedenden Wasser geben. Nach ca. 2 Minuten steigen sie von selbst an die Oberfläche. Eine weitere Minute ziehen lassen.

Sauce auf einem vorgewärmten Teller zu einem Spiegel anrichten. Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen (leicht rütteln) und auf dem Saucenspiegel anrichten. Mit etwas kleingeschnittener Petersilie bestreuen.