OZ. ALLA PANNA

KARTOFFELGNOCCI, ZIEGENFRISCHKÄSE, GETROCKNETE TOMATEN, SALBEIBUTTER

OZ.

GROSSER GESCHMACK IN KLEINEN DOSEN

ZUTATEN

300 G	KARTOFFELN, MEHLIG
1 STK.	EIGELB
20 G	BUTTER
85 G	MEHL GRIFFIG
100 G	ZIEGENFRISCHKÄSE
4 STK.	GETROCKNETE TOMATEN
40 G	BUTTER

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Alla Panna, oz. Bengalischer Langschwanzpfeffer, oz. Muskatnuss, Salbei frisch

VORBEREITUNG

Kartoffel schälen, vierteln und weich kochen – ausdampfen lassen.
Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit Eigelb, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Die Masse auskühlen lassen.
2. Mehl beigeben und zu einem Teig verarbeiten.
3. Kartoffelteig zu Gnocchi formen und in Salzwasser kochen.
4. Gnocchi in Olivenöl anschwitzen. Tomatenstreifen und Ziegenfrischkäse unter die Gnocchi geben und mit oz. Alla Panna würzen.
5. Butter aufschäumen lassen. Sobald die Butter Farbe annimmt, die Salbeiblätter beigeben und kurz frittieren.
6. Die nussbraune Butter über die Gnocchi geben und servieren.

OZ.-TIPP

Ein Backblech mit Backpapier und wenig griffigem Mehl bereitstellen. Kartoffelteig zu Gnocchi oder Schupfnudeln formen und locker auf das Blech geben – anschließend einfrieren.

oz. ist eine eingetragene Marke der
zurgams Kommunikationsagentur GmbH, Österreich
www.zurgams.com