

Tomaten - Oliven - Gnocchi

Kategorien: Vorspeisen, Teigwaren, Nudeln, Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Schwarze Oliven
6	Essl.	Olivenoel
150	Gramm	Getrocknete Tomaten (in Oel)
300	Gramm	Magerquark
2		Eier
250	Gramm	Toastbrot o. Rinde
100	Gramm	Mehl
		Salz, Pfeffer
		Chilipulver
		Mehl zum Bearbeiten
20	Gramm	Pinienkerne
70	Gramm	Schalotten
2		Knoblauchzehen
8		Strauchtomaten
5	Zweige	Petersilie
30	Gramm	Rucola- und Friseesalat
3	Essl.	Weisser Balsamicoessig
3	Essl.	Olivenoel m. Zitrone
20	Gramm	Parmesan, gehobelt

Anleitung:

1. 150 g Oliven mit 2 EL Olivenoel in einer Moulinette fein puerieren. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen u. mit 3 EL des Oels auch puerieren.

2. Den Quark in eine Schuessel geben und gut ausdruecken. Das Toastbrot im Mixer zerbroeseln u. mit Eiern, Mehl, Salz und Chilipulver zum Quark geben u. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig halbieren.

3. Die puerierten Tomaten u. Oliven in eine Schuessel geben, alles zu einem elastischen Teig kneten. Teige in einen Spritzbeutel (Tuelle Nr.12) fuellen und auf eine bemehlte Arbeitsflaeche lange Roellchen spritzen. Diese in 3 cm lange Stuecke schneiden, ueber die Zinken einer Gabel rollen u. in der Mitte leicht eindruecken. Gnocchi auf ein bemehltes Blech legen.

4. Die restl. Oliven laengs vierteln. Die Pinienkerne ohne Fett goldbraun roesten. Schalotten u. Knoblauch in feine Wuerfel schneiden.

5. 4 Strauchtomaten haeuten, vierteln, entkernen. Die Viertel noch mal halbieren. Petersilienblaetter fein hacken.

6. Die Gnocchi in Salzwasser kurz aufkochen, dann die Hitze reduzieren u. die Gnocchi ziehen lassen. Sobald sie nach oben steigen mit einer Schaumkelle herausnehmen u. in einem Sieb abtropfen lassen.

7. In der Zwischenzeit die Schalotten u. den Knoblauch in Olivenoel anduensten. Die Oliven hinzugeben, kurz mit anduensten. Die Tomatenu. Olivengnocchi dazu u. 1 min. bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz u. Pfeffer wuerzen, Pinienkerne u. Petersilie unterheben.

8. Die restl. Strauchtomaten vierteln u. mit dem Salat auf einer Platte anrichten. Mit Balsamico u. Olivenoel betraeufeln, salzen, pfeffern. Gnocchi auf die Platte legen, mit Parmesan bestreuen und

Tomaten - Oliven - Gnocchi

(Fortsetzung)

sofort servieren.

Zubereitungszeit: 2 Std. 20 Min.