



Bunter Gnocchi Auflauf mit Frühlingsgemüse

Anleitung

1. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in gesalzenem Wasser garen. Anschließend noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.
2. Die ausgekühlten Kartoffeln mit Eigelben, Mehl, Grieß und etwas geriebenem Parmesan sowie Salz zu einer gleichmäßigen Masse verkneten.
3. Reichlich gesalzenes Wasser aufkochen.
4. Eine Arbeitsfläche bemehlen und die Kartoffelmasse darauf zu rund zwei Zentimeter dicken Rollen ausrollen. Dünne Stücke (rund 1 cm) abschneiden, diese mit den Handflächen rund formen und mit einer Gabel etwas flach drücken.
5. Die Gnocchi nach und nach für etwa fünf Minuten im Salzwasser kochen, bis diese an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen und zur Seite stellen.
6. Den Brokkoli waschen, putzen und in Röschen zupfen.
7. Die Gnocchi mit den Brokkoliröschen und den Erbsen in eine Auflaufform geben.
8. Milch und Schlagobers vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Auflauf mit der Sauce übergießen, mit geriebenem Käse bestreuen und für 25 Minuten bei 175°C Heißluft überbacken.
9. Mit frisch gehacktem Basilikum servieren.

Tip: Die Gnocchi können auch als Spinatgnocchi zubereitet werden und für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig - Der Cremige“ verwendet werden.

Benötigte Zutaten

Gnocchi	
400 g	Kartoffeln
2 Stück	Eigelb
35 g	Mehl (Universal)
50 g	Grieß
1 EL	Granformaggi
1 Prise	Salz
Frühlingsgemüse	
1 Kopf	Brokkoli
100 g	Erbsen
100 ml	Premium Alpenmilch
100 ml	Premium Schlagobers
	Salz, Pfeffer
75 g	Premium Original Almkönig (gerieben)
etwas	Basilikum (frisch gehackt)

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at