

Gnocchi mit Ratatouille

Zutaten

	Gnocchi
1kg	Kartoffeln, mehlig kochend
250g	Khorasan Getreide (oder Grießmehl)
2	Eier
1 TL	Salz
2 Prisen	Muskat
	Ratatouille
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
2	Paprika
250g	Champignons
2	Zucchini
1	Aubergine
2 EL	Kräuterbutter
	Salz, Pfeffer
1 EL	Petersilie, gehackt zum Garnieren



Zubereitung

Gnocchi

- Kartoffeln 20 - 25 Minuten weich kochen
- Khorasan Getreide in der Mockmill auf Stufe 3 mahlen
(alternativ 150 g Khorasan Vollkornmehl "extrafein" und 100g Khorasan Grießmehl mischen)
- Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffel- oder Spätzlepresse drücken
- Eier, Salz, Muskat und Khorasan Mehl zugeben und verkneten

- Gnocchi-Teig in 4 gleiche Stücke teilen. Jedes Teilstück auf einer bemehlten Fläche zu einem langen Strang mit ca. 2 cm Ø rollen und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen
- mit einer Teigkarte kleine Stücke abstechen und zu Kugeln formen
- Mit einer Gabel die Kugeln leicht rollen, so dass das typische Gnocchi-Muster entsteht
- ca. 3 Liter Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi in Etappen einlegen
- mit einem Schaumlöffel herausnehmen, sobald die Gnocchi oben schwimmen
(Sobald die Gnocchi im Topf sind, darf das Wasser nicht mehr kochen, sondern nur noch siedend, da sonst die Gnocchi zerfallen)
- In einer Pfanne 1 EL Butter erwärmen und die Gnocchi darin schwenken und warm halten, bis das Ratatouille fertig ist

Ratatouille Gemüse

- Knoblauch schälen und klein schneiden
- Zwiebel schälen und vierteln
- Paprika, Zucchini, Aubergine und Champignons putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Champignons vierteln
- 2 EL Kräuterbutter in einer Pfanne zerlassen und zuerst den Knoblauch, dann die Zwiebeln zugeben und andünsten
- Paprika, Zucchini, Aubergine und Champignons zugeben und ebenfalls dünsten. *Nicht zu lange dünsten, das Gemüse sollte noch Biss haben*
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Ratatouille mit den Gnocchi auf einem Teller anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren