



Vegane Kartoffel-Gnocchi mit Pesto Rosso

Zutaten für 4 Portionen

Für die Gnocchi

- 700 g mehligkochende Kartoffeln (es geht auch eine "vorwiegend" festkochende Sorte)
- 200 g Weizenmehl type 550 oder Dinkelmehl type 630
- 50 g Hartweizengrieß
- Meersalz
- Eine Prise Muskatnuss frisch gerieben
- 1 kleiner TL Kurkuma | für eine schöne gelbe Farbe (optional)

Weitere Zutaten für das Gericht

- 20 gl Walnüsse
- 4 kleine eingelegte Artischocken pro Portion
- Schwarze entsteinte Oliven
- Eine Hand voll Rucola-Salat
- 1 TL Kräuter der Provence gerebelt
- 4-5 Zweige frischer Thymian

Für das Pesto

- 100 g getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten
- 25 g geröstete Pinienkerne
- 25 g Walnüsse
- Eine Viertel rote Chilischote (nach individuellem Schärfe-Empfinden dosieren)
- 1 EL süßes Paprikapulver
- 2 TL Kräuter der Provence | und/oder frische Kräuter, etwa Thymian und Rosmarin
- 3 EL fruchtiges Olivenöl
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Etwas Meersalz

Zubereitung (ca. 60 Minuten)

1. Die Kartoffeln in einem großen Topf mit heißem Salzwasser gar kochen.
2. Während die Kartoffel kochen, das Pesto Rosso zubereiten. Alle dafür angegebenen Zutaten in einen Mixer geben und zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Pesto mit Olivenöl nach Belieben verdünnen.
3. Sobald die Kartoffeln nach etwa 15 Minuten gar sind, Wasser abgießen und Kartoffel 5 Minuten abkühlen lassen. Die Kartoffel pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
4. Gepresste Kartoffeln zusammen mit dem Mehl, Hartweizengrieß, einer Prise Meersalz, einer großen Prise aufgeriebener Muskatnuss und einer Prise Kurkuma (optional) in eine Schüssel geben.
5. Die Zutaten mit beiden Händen gut verkneten. Sobald die Masse "teigähnlich" wird, diese auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche stürzen und per Hand etwa 3 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
6. Kleine Teilstücke abtrennen und jeweils zu einer Kugel formen. Jede Kugel auf einer bemehlten Fläche nach und nach wurtstförmig, ziemlich dünn ausrollen. Gnocchi-große Stücke abtrennen. Den Gnocchi mit einer Gabel die typische Riffelung eindrücken. Die Gnocchi dabei mit Daumen und Zeigefinger seitlich gut festhalten bzw. zusammenhalten, damit sie von der Gabel nicht zerdrückt werden.
7. Tipp: Die Gnocchi etwa ein Drittel kleiner als die gewünschte Endgröße machen, da sie sich beim Kochen etwas ausdehnen.
8. Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Gnocchi ca. 4 Minuten im heißen Wasser köcheln lassen, bis sie an die Wasseroberfläche treiben. Wasser abgießen und Gnocchi kurz vor dem Servieren nochmals in einer Pfanne mit 1-2 EL Olivenöl und einer großen Prise Kräutern der Provence anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen.
9. Gnocchi mit Pesto Rosso vermengen und auf den Tellern zusammen mit etwas Rucola, Artischocken und Oliven anrichten. Ein klein wenig Pesto on top geben und die Portionen mit frischem Thymian verfeinern. Zum Schluss einige Walnüsse hacken und darüber streuen.

Tipp: Man kann die Gnocchi mit verschiedenen Zutaten variieren. So schmecken zum Beispiel gebratene Zucchini, Ofen-Auberginen oder Ofen-Paprikastücke ganz herrlich zu den Gnocchi. Außerdem schmecken die Gnocchi auch mit Basilikumpesto ganz herrlich.