EDEKA Brand für Leib & Seele

Monatsmenü

Gnocchi trifft Gorgonzola & Feldsalat-Schaum

Kartoffel-Parmesan-Gnocchi mit gebratenem Rosenkohl, Gorgonzola & Feldsalat-Schaum

Zutaten:

Für die Gnocchi:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 25 g Parmesan, gerieben
- 150 g Mehl + etwas zum Ausrollen
- 1 TL Salz, Pfeffer
- 2 Eier + 1 Eigelb

Für den Feldsalat-Schaum

- 1 Zwiebel, gewürfelt
- Butter
- 150 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- 200 g Feldsalat, blanchiert
- Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl & Garnitur

- ca. 300 g Rosenkohl
- Butter, Pinienkerne
- ca. 80 g Gorgonzola in Stücken
- 2x Radieschen
- Feldsalatblätter
- Salz, Chili

Zubereitung:

Für die Gnocchi:

1. Kartoffeln mit Schale am Vortag kochen, pellen & pressen.
2. Mit Parmesan, Mehl, Salz, Pfeffer, Eiern & Eigelb verkneten.
3. Zu Rollen formen, kleine Stücke schneiden.
4. In Salzwasser kochen, bis sie aufsteigen.
5. Abschrecken & auf einem Küchentuch trocknen.

Für den Feldsalat-Schaum:

1. Zwiebel in Butter glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen & zur Hälfte einreduzieren lassen.
2. Sahne hinzugeben und max. 3 Min. kurz kochen.
3. Vom Herd nehmen und blanchierten Feldsalat mit der Sauce mit einem Stabmixer mixen.
4. Durch ein feines Sieb streichen, mit Salz & Pfeffer abschmecken.
5. Vor dem Servieren nochmal aufschäumen.

Für den Rosenkohl & Garnitur

1. Rosenkohl halbieren, 3 Min. in Salzwasser kochen, mit kaltem Wasser abschrecken & trocken tupfen.
2. In einer Pfanne mit Butter goldbraun braten, Gnocchi & Pinienkerne zugeben, 2 Min. die Pfanne ab und zu schwenken.
3. Mit Salz & Chili würzen.
4. Mit Feldsalat-Schaum, Radieschenscheiben, Felsalatblättern & Gorgonzolastücken anrichten.

TasteTrack

Scanne den Code und folge der Schritt-für-Schritt- Anleitung im Video – einfach, lecker, perfekt!