



**KOCHMOMENTE**

DEINE KOCHSCHULE.

## Rezept TELEGRAPH #65

### Ofen-Gnocchis mit weißem Spargel,

### Radieschen, Burrata & Radieschenblatt-Pesto

#### Zutaten für 4 Personen:

Für die Gnocchi:

1 kg mehligkochende Kartoffeln, 250–300 g Mehl, 1 Eigelb, 50 g Parmesan, Salz, Muskatnuss

Für das Ofengemüse:

500 g weißer Spargel, 1 Bund Radieschen, 2 EL Olivenöl, Abrieb von 1 Bio-Zitrone, Salz, Pfeffer

Für das Radieschenblatt-Pesto: 60 g Radieschenblätter, 40 g geröstete Mandeln,

50 g Parmesan, 1 Knoblauchzehe, Saft von 1/2 Zitrone, ca. 100 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zum Servieren: 2 Burrata, optional geröstete Nüsse, Zitronenzeste, frische Kräuter

#### Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich gesalzenem Wasser weich kochen. Anschließend noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder fein stampfen. Die Kartoffelmasse einige Minuten ausdampfen lassen, damit überschüssige Feuchtigkeit entweichen kann – das sorgt später für luftigere Gnocchi.

Die noch warme Kartoffelmasse mit Eigelb, fein geriebenem Parmesan, Salz und etwas frisch geriebener Muskatnuss vermengen. Das Mehl nach und nach unterarbeiten, bis ein weicher, geschmeidiger Teig entsteht. Dabei nur so viel Mehl verwenden wie nötig, damit die Gnocchi locker bleiben.

Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2 cm dicken Rollen formen. Diese in gleichmäßige Stücke schneiden und nach Wunsch mit einer Gabel oder über ein Gnocchibrett rollen, um das typische Rillenmuster zu erzeugen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Sieden bringen. Die Gnocchi portionsweise hineingeben und garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und auf ein leicht geöltes Blech oder Tablett legen.

Den weißen Spargel sorgfältig schälen, die holzigen Enden entfernen und die Stangen schräg in mundgerechte Stücke schneiden. Die Radieschen putzen, halbieren oder vierteln und das Grün für das Pesto beiseitelegen.

Gnocchi, Spargel und Radieschen in eine große Schüssel oder direkt auf ein Backblech geben. Mit Olivenöl, Zitronenabrieb, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer vermengen, sodass alles gleichmäßig mariniert ist.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 20–25 Minuten backen. Zwischendurch einmal wenden, damit die Gnocchi rundherum goldbraun und knusprig werden und das Gemüse gleichmäßig röstet.

Währenddessen für das Pesto die Radieschenblätter gründlich waschen und trocken schleudern. Zusammen mit den gerösteten Mandeln, Parmesan, Knoblauch und Zitronensaft in einen Mixer geben. Das Olivenöl langsam einfließen lassen und alles zu einem cremigen Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die heißen Ofen-Gnocchis mit dem gerösteten Gemüse auf Tellern oder einer Servierplatte anrichten. Die Burrata daraufsetzen oder darüberzupfen und großzügig mit dem Radieschenblatt-Pesto beträufeln.

Nach Wunsch mit gerösteten Nüssen, Zitronenzeste oder frischen Kräutern vollenden.

Guten Appetit !!