

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi, mit gegrilltem Gemüse und Weißweinsauce

300 g Kartoffeln (gekocht)
200 g griffiges Mehl
20 g Butter (flüssig)
30 g Eigelb
Prise Salz/Muskat

Kartoffeln kalt pressen und alle Zutaten miteinander vermischen und zu einem Teig kneten.

Teig nicht zu lange kneten.

Teig zu dünnen Rollen formen und nach belieben mit einer Teigkarte abstechen. Im Wasser kochen, bis die Gnocchi schwimmen, dann entnehmen. Kurz mit Butter in der Pfanne anbraten.

Weißweinsauce

6 Karotten
1 Lauch
½ Sellerie
4 kl. Zwiebel
150 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe (frisch)
½ Zitrone
Prise Salz/Pfeffer/Muskat/Zucker
150 ml Sahne
2 Knoblauchzehen

Gemüse schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Gemüse ohne Farbe anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und ca. 30 Min. köcheln lassen.

Anschließend mit Gewürzen abschmecken. Durchpassieren und Sahne dazugeben. Bei Bedarf mit etwas Stärke binden.

gegrilltes Gemüse

250 g Gemüse (saisonal)
Prise Salz/Pfeffer/Muskat
Schnittlauch (frisch)
50 ml Weißwein
50 ml Gemüsebrühe (frisch)

Gemüse schälen, waschen und schneiden. In der Pfanne anbraten, würzen und mit etwas Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und bissfest garen.

Anschließend mit Schnittlauch garnieren.