

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > aus dem Ofen > Gnocchi alla romana

Gnocchi alla romana

Polentagnocchi

Zutaten (für 4 Portionen als Beilage, für 2 Portionen als vegetarisches Hauptgericht)

Für die Polenta :

200 g Polenta (Maisgrieß),
1 TL Salz,
700 ml Wasser,

Für die Kräuterbutter :

100 g Butter,
1 Knoblauchzehe,
2 EL fein gehackte Kräuter
(Petersilie, Oregano, Rosmarin),

Für die Tomatensoße :

500 g vollreife, saftige Tomaten,
100 ml Fleischbrühe,
(oder 400 ml passierte Tomaten),
80 g Zwiebeln,
1 Knoblauchzehe,
1 kleine rote Peperoni,
5 EL Olivenöl,
2 EL gehackte Petersilie,
1 EL gehackte Kräuter
(Oregano, Salbei, Rosmarin),
30 g gesalzener Ricotta,
Salz.

Außerdem :

Butter für die Auflaufform,
40 g frisch geriebener Parmesan.

Zubereitung

Zubereitung der Polenta :

Das Wasser zum Kochen bringen und das Salz zugeben und auflösen. Den Maisgrieß langsam mit der einen Hand einrieseln lassen, mit der anderen Hand kräftig rühren, damit sich keine Klumpen bilden. Diese entstehen vor allem dann, wenn die Temperatur des Wassers unter den Siedepunkt fällt, was leicht passiert, wenn man den Maisgrieß zu schnell einschüttet. Solange der Brei noch nicht eingedickt ist, spritzt es heftig. Man kann ein Tuch über den Topf legen. Die Polenta immer im Uhrzeigersinn rühren, bis sie sich vom Topf löst. Das dauert etwa 20 Min. und geht am Ende sehr schwer. Den Polenta- Brei auf ein nasses Tuch schütten, mit einer Palette 1 cm dick verstreichen und auskühlen lassen.

Zubereitung der Kräuterbutter :

Die Knoblauchzehe abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Die Butter zerlassen und den Knoblauch darin kurz anschwitzen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kräuter zur Knoblauch – Butter geben und beiseite stellen.



WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > aus dem Ofen > *Gnocchi alla romana*

Zubereitung der Tomatensoße :

Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden, in Salzwasser blanchieren und die Haut abziehen. Stielansatz und Kerne entfernen, das Fruchtfleisch grob würfeln. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe abziehen und in fein würfeln. Die Peperonischote waschen, der Länge nach halbieren, Stielansatz, Scheidewände und Kerne entfernen und fein hacken. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Olivenöl hell anschwitzen, die Petersilie und die übrigen gehackten Kräuter sowie die Peperoni und die Tomaten zugeben. Mit der Fleischbrühe aufgießen und 20 Min. zugedeckt bei geringer Hitze schmoren lassen.

Die Polenta – Gnocchi :

Für die Polenta – Gnocchi werden mit einem Ring von 6,5 cm Durchmesser ovale Scheiben ausgestochen. Diese werden Dachziegelartig in eine gebutterte Auflaufform geschichtet, mit Parmesan bestreut und die Kräuterbutter darüber gegossen. Die Auflaufform mit den Polenta – Gnocchi im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 10 min. backen, zum Schluss noch unter den Grill stellen bis sie an der Oberseite leicht gebräunt sind.

Vor dem Servieren den gesalzenen Ricotta in die Tomatensoße rühren, vorsichtig mit Salz abschmecken und die Tomatensoße getrennt zu den Polenta – Gnocchi servieren.

Tipp :

So sind die Polenta - Gnocchi ein vegetarisches Gericht für 2 Personen. Sie schmecken aber (ohne Tomatensoße) auch sehr gut als Beilage zu Wildragout. Dann reichen sie für 4 Personen.