

# Gnocchi con Catalogna mit Parmesan Spänen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nach einem alten Tiroler Landfrauen Rezept, herzhaft, abwechslungsreiche Küche für jeden Tag

## Zutaten

- Für die Gnocchi:
- 600 g mehlig kochende Pellkartoffeln
- 100 g Mehl
- 2 Eigelbe
- Salz, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Für den Ansatz:
- 300 g Catalogna in Streifen geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 50 g magerer Speck in feinen Streifen
- 50 g Pinienkerne
- 50 - 60 g Parmesan am Stück
- 100 g Kirschtomaten ohne Stielansatz, ev. halbiert
- 1/8 l trockener Weißwein
- 3 - 4 EL Sahne
- 2 EL gutes Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Gnocchi:

### Schritt2

Die Kartoffeln mit der Schale als Pellkartoffeln kochen, sofort schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

### **Schritt3**

Salzen, mit etwas geriebener Muskatnuss würzen und mit den Eigelben und dem Mehl rasch zu einem glatten Teig verkneten.

### **Schritt4**

Etwas abkühlen lassen und in mehreren Strängen von 1 cm Durchmesser auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen; in 1 - 2 cm große Stücke schneiden.

### **Schritt5**

(Wer möchte kann mit einer Tischgabel das Gnocchi typische Muster eindrücken, dann nehmen sie die Soße besser auf)

### **Schritt6**

Kurz für 1 - 2 min. in kochendes Salzwasser geben, bis sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle heraus fangen, etwas kaltes Wasser darüber laufen lassen.

### **Schritt7**

Der Ansatz:

### **Schritt8**

Den Speck in dem Olivenöl anbraten, zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch für 1 - 2 min. dazu geben. Glasig werden lassen, dann folgen etwas Zeit versetzt die Pinienkerne, die leicht Farbe nehmen sollten.

### **Schritt9**

Zuletzt kommen die Catalogna - Streifen und die Tomaten dazu.

### **Schritt10**

Kurz andünsten und mit dem Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen und die Sahne zufügen, salzen, pfeffern, abschmecken. Die Gnocchi hinzufügen und sachte verrühren.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Auf vorgewärmten Tellern portionieren und mit frisch gehobelten Parmesanspänen servieren.

### **Schritt13**

### **Schritt14**

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** bacon, bunt, deftig, feurig, kultig, lecker, nocken, preiswert, sahnig, simpel, speck, üppig

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)506
- Fett (g)26
- KH (g)43
- Eiweiss (g)18
- Ballast (g)7

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gnocchi-con-catalogna-mit-parmesan-spaenen/>