

KLEINE KARTOFFELGNOCCHI MIT AUBERGINEN UND GEREIFTE RICOTTA



Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Kartoffelgnocchi in reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit die Auberginen in große Würfel schneiden, dabei einen Teil der Haut aufheben, die dann in Julienne geschnitten wird. Nun das Samenöl zum Kochen bringen und die Julienne- und Auberginenwürfel anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nun den pochierten Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, dann die Nelke entfernen und die in Streifen geschnittene Tomate und das Basilikum hinzufügen. Die Kartoffelgnocchi abtropfen lassen und in der Tomatensoße schwenken, dann auf Teller verteilen. Dazu die gebratene Auberginen und geriebenen Ricottakäse filangeé dazugeben.

Menù-Zutaten

60 ml Olio extravergine di oliva - EK5

800 g Chicche di patate - RE1

800 g Pomodorina - CA1

Zutaten