

QUARK-GNOCCHI MIT TOMATENSAUCE



**Käse. Aus bester
Schweizer Milch.**



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Kühl stellen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

1 Spritzsack mit grosser, glatter Tülle

Teig:

250 g Magerquark

3 Eier

100 g Mehl, gesiebt

75 g Hartweizengriess

75 g Sbrinz AOC, gerieben

1 TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss

30 g Butter, flüssig

Sauce:

1 Schalotte, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Butter zum Dämpfen

1 Dose gehackte Pelati, 400 g

1/4 TL Zucker

Salz, Pfeffer

1/2 Bund Rucola, fein gehackt

3 EL Pinienkerne, geröstet

Sbrinz AOC, gerieben, zum Darüberstreuen

Rucola zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Teig: Quark und Eier verrühren. Restliche Zutaten zugeben, würzen und gut verrühren. Teig 30 Minuten kühl stellen.

2 Sauce: Schalotte und Knoblauch in Butter andämpfen. Pelati und Zucker beifügen, würzen. Halbzugedeckt 20-25 Minuten köcheln.

3 Gnocchi-Teig portionenweise in einen Spritzsack mit grosser, glatter Tülle füllen. Kurze Teigstücke herausdrücken und mit einem Messer direkt in knapp siedendes Salzwasser abschneiden. Messerklinge dabei oft ins Kochwasser

tauchen. Gnocchi ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen, abtropfen lassen, mit wenig Butter mischen und im auf 70°C vorgeheizten Ofen warm stellen.

4 Rucola und die Hälfte der Pinienkerne unter die Sauce mischen. Sauce in Schüsselchen verteilen.

5 Gnocchi in vorgewärmten tiefen Tellern verteilen. Restliche Pinienkerne und Sbrinz darüberstreuen, garnieren. Mit Sauce servieren.