

Gnocchi-Gratin mit Muskatblütensalz

Zutaten:

- Gnocchi:
- 250 g mehlig kochende Kartoffeln
- 300 g Ricotta
- 150g Mehl
- 2 Eier
- Muskatblütensalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Stangen Porree
- 100g gekochter Schinken
- 100g Emmentaler Käse
- Fett für die Form

6 Portionen, Pro Portion ca. 320 kcal, E 19 g, F16g, KH 24 g



Zubereitung:

1. Kartoffeln mit Schale etwa 20 Minuten kochen. Abgießen, pellen und noch warm zusammen mit dem Ricotta durch eine Kartoffelpresse drücken
2. Mehl und Eier zugeben, mit Muskatblütensalz und Pfeffer würzen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig etwa 48 walnussgroße Kugeln formen und jeweils mit einer Gabel etwas flach drücken
3. Wasser mit Muskatblütensalz aufkochen und die Gnocchi darin etwa sechs Minuten garen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen
4. Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4, vorheizen
5. Porree putzen, abspülen, längs halbieren und in Ringe schneiden. In sprudelndes Salzwasser geben, einmal aufkochen, auf ein Sieb gießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Schinken würfeln
6. Gnocchi, Porree und Schinken mischen und mit Muskatblütensalz und Pfeffer würzen. In eine große gefettete Gratinform (Ø 28 cm) oder 6-8 Portionsförmchen geben.
7. Käse raspeln und darüberstreuen. Im Backofen etwa 20 Minuten backen.

Fertig in 1 Stunde 30 Minuten.