

## Johann Lafer | Kräuter-Gnocchi mit Gazpacho-Dressing

---

### Zutaten für 4 Personen:

- je 1 gelbe und rote Paprikaschote
- 1/2 Salatgurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Tomatensaft
- 3 EL Rotweinessig
- 60 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 100 g gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Estragon, Majoran, Bärlauch)
- 80 g Parmesan
- 150 g Mehl
- 400 g Ricotta
- 3 Eigelb
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 50 g Butter

### Zubereitung:

Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Gurke schälen, längs halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel entfernen und die Gurkenhälften ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und mit Tomatensaft, Essig und Öl verquirlen. Gemüsewürfel unterrühren und das Gazpacho-Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Parmesan fein reiben. Das Mehl mit dem Ricotta, den Eigelben, 50 g Parmesan und den Kräutern zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Den Gnocchi-Teig in 4 Portionen teilen, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen formen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Die Kräuter-Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Gnocchi darin von allen Seiten goldgelb anbraten. Mit dem Gazpacho-Dressing auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Parmesan und nach Belieben mit Kräuterblättern bestreuen.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 24.03.2007*

*Prominente Gäste: Katja Flint & Bernd Stelter*