

# GNOCCHI MIT ZUCCHINI & SHRIMPS

EIN REZEPT AUS DEM KRIMINALROMAN

**ZUNGENTOD**

VON PETER DENLO

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF [www.peterdenlo.ch](http://www.peterdenlo.ch)



Dieses Rezept der süditalienischen Küche zaubert sofort das Meer, den Strand und die Sonne auf den Tisch. Die Gnocchi zergehen auf der Zungen und die Sauce ist leicht genug, um das Gericht, wie in Italien üblich, als Vorspeise anstatt als Hauptgang zu servieren. Das Herstellen der Gnocchi nimmt etwas Zeit in Anspruch. Das Rezept kann jedoch auch verdoppelt oder gar verdreifacht werden, um die übrigen Gnocchis einzufrieren. Im Tiefkühler bleiben sie mehrere Monate frisch. Dazu legt man sie am besten zuerst auf einem Blech oder Schneidebrett ins Gefrierfach, bis sie angefroren sind. Dann kann man sie in Beutel abfüllen. Zum Gebrauch einfach die gewünschte Menge gefroren direkt ins kochende Wasser geben.

*Für 4 Personen als Hauptgang.*

*Für 6 Personen als Vorspeise.*



## ZUTATEN FÜR DIE GNOCCHI

500 Gramm	mehligkochende Kartoffeln	1	Ei
200 Gramm	Mehl, mehr nach Bedarf	15 Gramm	Butter

**ZUTATEN FÜR DIE ZUCCHINI-SHRIMP-SAUCE**

1 Esslöffel	Olivenöl	100 Gramm	Cherrytomaten
2	Knoblauchzehen		grobes Meersalz
400 Gramm	grosse Shrimps, roh und geschält		Pfeffer
2	Zucchini		Olivenöl
0,1 Liter	trockener Weisswein	einige Blätter	glatte Petersilie

**ZUBEREITUNG****1.**

Die Kartoffeln im Salzwasser ca. 30 bis 40 Minuten weichkochen. Abgiessen, schälen und durch ein feinmaschiges Metallsieb streichen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse nun abkühlen lassen.

**2.**

Auf einer sauberen Arbeitsfläche das Mehl in einem Ring aufhäufen. Die Kartoffeln und Butter in die Mitte geben und das Ei darauf aufschlagen. Nun von aussen her das Mehl vorsichtig mit der Kartoffelmasse, der Butter und dem Ei vermischen und zu einem Teig verarbeiten. Falls der Teig zu klebrig wird, Esslöffelweise Mehl begeben und gut einarbeiten. Der Teig sollte weich bleiben, aber nicht mehr zu stark kleben. Er ist perfekt, wenn man einen Teil abschneiden kann und daraus eine Rolle formen kann.

**3.**

Den Teig nun portionenweise in ca. 1cm dicke Rollen formen und Gnocchi von einem knappen Zentimeter abschneiden. Immer wieder gut mit Mehl bestäuben, damit die einzelnen Gnocchi nicht aneinander oder auf der Arbeitsfläche kleben bleiben. Die Gnocchi zum Beispiel auf einem Backblech ein wenig antrocknen lassen.

**4.**

Die Zucchini waschen und zu Julienneststäbchen schneiden. Die Shrimps gut unter kaltem Wasser waschen, trockentupfen und in Stücke in ähnlicher Grösse wie die Gnocchi schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

**5.**

In einem grossen Kochtopf genügend Wasser mit einem grosszügigen Esslöffel Salz aufkochen.

**6.**

In einer grossen Bratpfanne das Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen und den Knoblauch begeben. Einige Minuten weichkochen lassen. Dann die Zucchini und Shrimps begeben und die Temperatur ein wenig erhöhen.

**7.**

Nachdem sich die Shrimps regelmässig rosa gefärbt haben, alles mit dem Weisswein ablöschen. Den Wein kochen und um die Hälfte einkochen lassen.

**8.**

Nach etwa zwei Minuten die Cherrytomaten begeben.

**9.**

Sobald das Wasser kocht, die Gnocchi sorgfältig in den Topf geben. Dabei darauf achten, dass die Gnocchi nicht am Topfboden kleben bleiben. Sofort umrühren. Schwimmen die Gnocchi an der Oberfläche, sind sie gar.

**10.**

Die Gnocchi mit Hilfe eines Sieblöffels zur Sauce in die Bratpfanne geben. Alles grosszügig pfeffern und salzen und gut vermischen. Beim Anrichten mit ein wenig Olivenöl beträufeln, mit Petersilie verzieren und servieren.

