heute gibt es...
Zweierlei gefüllte Gnocchi

<u>Zutaten</u>: (für 4 Personen)

- ½ Gnocchi Grundteig (für eine Variante)

Variante 1: Rucola-Schinken-Füllung:

- 120 g Rucola
- 200 g Ricotta
- 100 g Parmesan
- 6-7 Scheiben Parmaschinken
- Salz
- Pfeffer

Variante 2: Gorgonzola-Füllung:

- 200 g Gorgonzola

<u>Zubereitung</u>:

1. Den Grundteig für die klassischen Kartoffelgnocchi laut Rezept (siehe Verlinkung oben) zubereiten.
2. Die Füllung für die Gnocchi am besten während die Kartoffeln garen vorbereiten:

   Rucola-Schinken-Füllung:
   Den Rucola waschen, trockenschleudern und von den dickeren unteren Stielen befreien. Anschließend in feine Streifen schneiden, mit dem Ricotta und dem Parmesan vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
   Den Parmaschinken eng einrollen, in dünne Ringe schneiden und die Röllchen separat beiseitelegen. Pro Gnocco wird später eine kleine Menge Rucolamasse und ein Parmaschinkenröllchen verwendet

   Gorgonzola-Füllung:
   Den Gorgonzola in kleine, etwa 1 x 1 cm große Würfel schneiden.
3. Für das Füllen und Formen der Gnocchi folgendermaßen vorgehen:
   Eine etwa 3 cm dicke Teigrolle formen, in ca. 2 cm breite Stücke schneiden, ein Teigstück mit den Händen zu einem Kreis flach drücken, eine kleine Menge Füllung in die Mitte platzieren und den Gnocco so verschließen, dass die Füllmasse komplett vom Teig umschlossen ist.
   Zum Schluss mit Hilfe eines Gnocchibretts oder einer Gabel die typischen Rillen bilden und die fertig geformten Gnocchi auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen.

4. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Gnocchi rein geben und dabei die Hitze so zurückdrehen, dass das Wasser nur noch leicht köchelt.
5. Die Gnocchi sind fertig, sobald sie an der Wasseroberfläche sind. Aufgrund ihrer Dicke, dauert es etwa 2-3 Minuten länger als bei der ungefüllten Variante.
   Entnehmt diese am besten mit einer Schaumkelle, lasst sie leicht abtropfen und serviert sie mit mit einer passenden Soße oder auch nur in Kräuterbutter geschwenkt.