

## Kastaniengnocchi an Schafsmilchsauce



### ZUBEREITUNG

#### Für die Gnocci

Geben Sie die beiden gesiebten Mehle in eine Schüssel und vermischen Sie sie. In der Mitte bilden Sie eine Mulde und fügen die Eier, die Milch, die pürierte Kartoffel sowie Salz und Gewürze hinzu. bilden und das Ei, die Milch, das Muskatnusspulver und eine Prise Salz hineingeben.

Kneten Sie alles zu einem Teig und formen Sie eine Kugel. Decken Sie die Kugel mit einem Tuch ab und lassen Sie alles für ca. 30 Min ruhen.

Geben Sie den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte und teilen Sie ihn in mehrere Stücke.

Mit bemehlten Händen formen Sie aus jenen Stücken lange Stränge, von denen Sie je 2 cm grosse Gnocchi abschneiden.

Fahren Sie so mit dem gesamten Teig fort. Wenn Sie möchten, können Sie mit Hilfe einer Gabel das klassische Gnocchimuster in die Gnocchi formen.

Legen Sie die fertigen Kastaniengnocchi auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, damit Sie nicht kleben.

### ZUTATEN

für 4 Personen

#### Für die Gnocci

**250 g** Tessiner  
Kastanienmehl

**100 g** Glutenfreies Mehl

**1** Gekochte, pürierte  
Kartoffel (ca. 130 g)

**2** Eier

**100 g** Schafsmilch

Salz nach  
Geschmack

Muskatnuss nach  
Geschmack

### Arbeitszeit:

50 Minuten

### Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Geben Sie die Gnocchi in kochendes Salzwasser. Sobald Sie an die Oberfläche kommen, sind Sie fertig. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit der Salbei-Schafsmilchsauce, Pecorino und ggf. zusätzlicher Butter sowie den gewürzten Walnüssen servieren.

### Für die Schafsmilch-Sauce

Erhitzen Sie die Butter, die Salbeiblätter und die zerdrückte Knoblauchzehe in einer Pfanne und lassen Sie alles leicht anbraten.

Geben Sie die Schafsmilch und die Gewürze und lassen Sie alles aufkochen.

Reduzieren Sie dann die Hitze und lassen Sie die Sauce einkochen, bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.

### Für die gewürzten Walnüsse mit Tessiner Honig

Zunächst bereiten Sie das Honigkaramell zu. Hierfür geben Sie den Honig mit dem Wasser in einen Topf und lassen Sie alles aufkochen.

Sobald der Honig zu köcheln beginnt, fügen Sie die Walnüsse hinzu. Lassen Sie die Walnüsse kurz und ständigem Rühren mitköcheln und fügen Sie den Zimt hinzu.

Verteilen Sie die Nüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech oder Teller und lassen Sie sie abkühlen.

### Für die Schafsmilch-Sauce

**300 ml** Schafsmilch

---

**1 Handvoll** Geriebener, gereifter Pecorino-Käse

---

**50 g** Butter

---

**4** Salbeiblätter

---

**1** Knoblauchzehe, zerdrückt

---

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

---

### Für die gewürzten Walnüsse mit Tessiner Honig

**80 g** Walnusskerne

---

**40 g** Tessiner Kastanienhonig

---

Zimt

---

**4 TL** Wasser

---

---

---

#### Arbeitszeit:

50 Minuten

#### Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

---

---