

## Gnocchi – Safrancreme – crosser Prosciutto



Schwierigkeit



Zeitaufwand: 90 min

### Zutaten für 4 Personen

500 gr Erdäpfel mehlig  
50 gr Grieß  
150 ml Gemüsebrühe  
250 ml Obers  
4 Blatt geschnittener Prosciutto

150 gr Mehl glatt  
Salz, Pfeffer,  
1 Stk Zwiebel  
etwas Safran

### Zubereitung

#### Gnocchi:

Die gekochten Erdäpfel (am besten am Vortag kochen) schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Erdäpfelmasse auf einer Arbeitsfläche verteilen und mit Mehl, Grieß, Eidotter, Salz, etwas Muskatnuss und Pfeffer zu einem weichen, aber formbaren Teig verkneten.

30 - 60 Minuten rasten lassen.

In einem großen Topf ausreichend viel Salzwasser aufkochen lassen und zuerst einen „Probegnoccho“ kochen.

Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl oder Grieß einarbeiten. Dann eine daumendicke Teigrolle formen. Davon etwa 1-2 cm lange Stücke abschneiden, rundlich formen und mit einer Gabel jeweils längs eindrücken. In das kochende Wasser einlegen, ca. 2-3 Minuten köcheln lassen, bis die Gnocchi aufsteigen. Vorsichtig herausheben und abtropfen lassen und in der Safrancreme kurz schwenken

#### Safrancreme:

Zwiebel fein hacken und in etwas Olivenöl glasig anschwitzen.

Safran in einem Schuss Weißwein auflösen und die Zwiebel damit ablösen.

Mit etwas Gemüsebrühe aufgießen und den Obers hinzufügen – ca. 15 min einköcheln lassen. Mit dem Stabmixer gut aufpürieren, weitere 10 – 15 Minuten köcheln lassen.

#### Crosser Prosciutto:

Prosciuttoscheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 200 Grad im Ofen knusprig backen (ca. 10 Minuten)

Gnocchi in der heißen Safrancreme schwenken, in einem tiefen Teller mit dem knusprigen Prosciutto anrichten.

Auf Wunsch können sie das Gericht mit Balsamglace und oder frischen Kräutern vollenden

Alles wie auf Foto gefällig anrichten.

Gutes Gelingen