



Dill-Gnocchi auf Möhrenstreifen

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Dill, frisch	40 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Karotten	4 St.
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Butter	2 EL
Brauner Zucker	1 EL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, großer Topf

1. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen und zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 25 Min. weich garen.
2. Inzwischen Dill waschen, trocken schütteln, Spitzen von den Stielen zupfen und fein hacken. Eier trennen.
3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln abgießen, gut abtropfen lassen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. Alternativ mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Mit Eigelb, Dill und Mehl nach Bedarf zu einem lockeren Teig verkneten, mit Salz würzen.
4. Teig auf wenig Mehl zu etwa daumendicken Rollen formen und in ca. 2 cm lange Gnocchi schneiden. Mit einer Gabel leicht flach drücken. Gnocchi portionsweise im siedenden Salzwasser ca. 4 Min. garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel abschöpfen und abtropfen lassen.
5. Karotten waschen, schälen, Enden entfernen und längs in dünne Streifen hobeln. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelansatz entfernen und schräg in Scheiben schneiden.
6. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Gemüse ca. 3 Min. anbraten. Mit Zucker bestreuen und ca. 1 Min. karamellisieren lassen, mit Balsamico ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Gnocchi servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	561 kcal
Kohlenhydrate	102 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	9 g