

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Carlos Pizzorno aus Uruguay empfiehlt:

### Uruguayische Gnocchi (à la KRAKEN)

& Pizzorno PRIMO

#### Zutaten Gnocchi (für 4 Personen)

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 14 g getrocknete Pilze (gemahlen)
- 200 – 300 g Mehl
- ½ TL Muskatnuss (gerieben)
- 1 TL Salz
- ½ TL gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 120 g Provolone Käse



#### Zutaten Tomatensoße

- 2 Fleischtomaten
- 1 EL Paprikagewürz
- 450 ml passierte Tomaten
- 50 ml Olivenöl
- 10 Knoblauchzehen
- 1 Prise Zucker
- 70 g Parmesankäse (gehobelt)
- 20 frische Basilikumblätter

#### Zutaten Käsesoße

- 20 g Roquefort Käse
- 90 ml Milch
- 140 ml Speiseöl

## Winzer-Rezepte aus Übersee

### Zubereitung

Kartoffeln waschen und garkochen. Kartoffeln im warmen Zustand samt Schale zu einem Brei ohne feste Stücke zerdrücken. Masse erkalten lassen. Gemahlene Pilze, Gewürze und 200 g Mehl dazu geben und gut durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der nicht mehr klebt. Sollte er kleben, mehr Mehl unterkneten. Auf einer bemehlten Fläche den Teig zu 3 cm dicken Strängen rollen und in 3 cm breite Stücke schneiden. Provolone in 1 x 1 cm Würfel schneiden. Einen Würfel Provolone in die Mitte eines Teigstücks drücken und zwischen bemehlten Händen zu einer Kugel rollen, so dass jede Gnocchi mit Käse gefüllt ist.

In einem Tiegel 90 ml Milch langsam erwärmen und 20 g Roquefortkäse darin unter Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen, erkalten lassen. 140 ml Speiseöl mit einem Pürierstab unterrühren, bis die Sauce cremig ist. Zur Seite stellen.

Tomaten und Knoblauchzehen in Stücke schneiden. Olivenöl in einem Tiegel bei niedriger Temperatur erhitzen, Knoblauch darin mit einer Prise Zucker goldgelb dünsten. Tomaten und Paprikagewürz sowie Salz und Pfeffer dazu geben und 20 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen und gehackte Basilikumblätter einrühren.

Kochtopf mit 3 l gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und eine Schüssel mit eiskaltem Wasser vorbereiten. Rohe Gnocchi portionsweise ins kochende Wasser geben. Sobald sie an die Oberfläche kommen, Gnocchi herausnehmen und kurz im Eiswasser abschrecken. Frisch gekochte Gnocchi zusammen mit der Tomatensauce in eine ofenfeste Form geben, mit 70 g gehobeltem Parmesankäse bestreuen und bei 150° überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Anschließend die Käsesauce darauf verteilen und mit frischen Kräutern garnieren. Guten Appetit!

Dieses feine Gericht vom uruguayischen Restaurant KRAKEN aus Piriapolis verdient einen sehr feinen Wein wie den Rotwein PRIMO von Carlos Pizzorno.

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**