



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **30 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Havas Dóra

MEDVEHAGYMÁS GNOCCHI

A bolti gnocchinál csak 30 perccel igényel több időt a házi készítésű, az eredmény viszont sokkal nagyobb örömet okoz! Arról nem is beszélve, hogy a házi változatot ízlésünk szerint variálhatjuk szezonális zöldségekkel, most például medvehagymával.

HOZZÁVALÓK

fél kg burgonya
20 dkg liszt
2 teáskanál só (1
teáskanál a tésztába, 1

teáskanál a mártásba)
fél teáskanál frissen
reszelt szerecsendió
1 db tojás
1 kis csokor
medvehagyma

3 dl tejszín
3 dkg gorgonzola
1 gerezd fokhagyma
1 evőkanál olívaolaj
fél teáskanál frissen

reszelt szerecsendió
1 marék dió szárazon
megpirítva
1 evőkanál extraszűz
olívaolaj a tálaláshoz

ALLERGÉNEK

1

A gnocchihoz a krumplit héjában megfőzzük, ha megfőtt, lehúzzuk a héját, és a krumplit egy tálban összetörjük.



2

A liszt felébe belekeverjük a szerecsendőt és a sót, ezt a krumplihoz keverjük egy fakanállal. A maradék lisztet is rászórjuk, majd erre ráütjük a tojást.



3

Légy tésztát gyúrunk belőle, végül hozzáadjuk a finomra aprított medvehagymát és összedolgozzuk. Amikor már nem ragacsos, labdává gyúrjuk, több részre osztjuk, és lisztezett munkalapon 2-3 cm-es hurkákat gyúrunk belőle.



4

A hurkákat egy éles késsel gnocchi méretűre vágjuk, és villával megformázzuk.

5

Sós, lobogó vízben kifőzzük. Meglocsoljuk kevés olívaolajjal, és melegen tartjuk.



6

Egy nagy serpenyőben felhevítjük az olívaolajat, visszavesszük alacsonyra a lángot, a serpenyőbe dobjuk az összetört és apróra vágott fokhagymát, 1/2 percig pirítjuk, majd hozzáadjuk a gorgonzolát.



7

1 perc múlva felöntjük tejszínnel, és közepes lángon addig főzzük, amíg a tejszín sűrűsödni kezd. Sózzuk, belereszeljük a szerecsendiót.



8

A gnocchit a mártáshoz keverjük, lazán összeforgatjuk.



9

Tálaláskor meghintjük durvára vágott pirított dióval, kevés frissen reszelt parmezánnal és meglocsoljuk extraszűz olívaolajjal.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

