

## **Käferbohnen-Gnocchi**

*mit gelber Paprikasauce*

ca. 6 Portionen

### Zutaten für die Käferbohnen-Gnocchi:

- 250 g mehliges Kartoffeln
- 3 Eidotter
- 150 g Mehl
- 250 g weichgekochte Käferbohnen
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt, Kümmel

### Zutaten für die gelbe Paprikasauce:

- 2 große gelbe Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter zum Sautieren
- 1/8 l Weißwein zum Ablöschen (& 1/8 l Weißwein zum Durstlöschen)
- 200 ml Obers
- 150 ml Gemüsefond
- 1 EL Butter zum Montieren
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung:

Die weichgekochten Käferbohnen pürieren. Die Kartoffeln, hier eignen sich mehliges Sorten am besten, mit Salz, Pfefferkörnern, Kümmel und Lorbeerblatt weich kochen. Anschließend kurz ausdämpfen lassen und warm schälen.

## *Chef Hannes kocht:*

Die Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse zerkleinern. Danach mit Käferbohnenpüree, Eidotter, Mehl und Gewürzen vermengen und 20 Minuten rasten lassen.

Die gelben Paprika und die Zwiebel für die Paprikasauce in kleine Würfel schneiden und diese in etwas Butter Sautieren.

Anschließend mit 1/8 Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Danach den Obers dazugeben, 15 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für ein besonders cremiges Ergebnis, die Sauce mit 1 EL Butter Montieren, d. h. die Butter in die nicht mehr köchelnde, aber heiße Sauce langsam einrühren. Das verfeinert auch den Geschmack.

Aus dem Gnocchi-Teig Gnocchi formen.

**Unser Tipp:** Den Teig zu kleinen Kugeln formen - diese Kugeln mit einer Gabel abrollen, damit das typische Gnocchi-Muster entsteht.

Die Gnocchi werden nicht gekocht, sondern in der Pfanne mit etwas Öl oder Butter anbraten.

### **Anrichten:**

Die gebratenen Käferbohnen-Gnocchi mit Paprikasauce übergießen, darüber steirischen Asmonte-Käse reiben. Dazu passen übrigens auch sehr gut angebratene Cherry-Tomaten.

Gutes Gelingen wünscht „Chef Hannes“ mit dem Team der Parktherme-Gastronomie