

Rezept für Curry Gnocchi

Zutaten für 4 Personen:

- 1000 g Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, Chilipulver
- 1 TL Kümmel
- 220 g Mehl
- 3 Eigelb
- 1 Baby-Ananas
- 1/2 Apfel
- 2 Aprikosen
- 1 Zwiebel
- 100 g braunen Zucker
- 100 ml Sherry-Essig
- 5 EL Currypulver
- 1 EL Senfkörner
- 1 Msp. geriebenen Ingwer
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 getrocknete Chili
- 3 EL Sesamöl
- 40 g eingelegten Ingwer
- 3 EL gehackte Cashewkerne
- 300 ml Gemüsefond
- 2 EL hellen Saucenbinder
- Mehl zum Ausrollen

Zubereitung der Curry Gnocchi

Zunächst waschen Sie die Kartoffeln und garen mit der Schale ca. 20 Minuten in kochendem Salzwasser. Geben Sie den Kümmel dazu. Anschließend abgießen und kurz abdampfen lassen. Dann pellen und stampfen. Vermengen Sie das Mehl, das Eigelb sowie eine Prise Salz, verrühren alles gut und geben es zu den Kartoffeln. Verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig.

Streuen Sie Mehl auf die Arbeitsfläche, nehmen etwas Teig und formen daraus ca. 1,5 cm breite Röllchen, die Sie in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und mit etwas Mehl bestäuben. Drücken Sie zum Schluss die Gnocchi mit der Gabel etwas ein und legen sie auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech.

Schälen Sie die Ananas, entfernen den Strunk und schneiden das Fruchtfleisch in mundgerechte Bissen. Schälen Sie den Apfel, entfernen das Kerngehäuse und schneiden ihn in Würfel. Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und ebenfalls würfeln. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Geben Sie Ananas, Apfel, Aprikosen und Zwiebel in einen großen Topf. Fügen Sie den braunen Zucker, den Sherry-Essig, 2 EL Currypulver, die Senfkörner und den geriebenen Ingwer dazu und

lassen alles unter Rühren im offenen Topf kochen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Nun putzen Sie die Frühlingszwiebeln, waschen sie und schneiden sie in Ringe. Den getrockneten Chili zerbröseln und beides in heißem Sesamöl anbraten. Geben Sie dann den eingelegten Ingwer und die Cashewkerne dazu und würzen mit Salz und dem restlichen Curry. Gießen Sie dann den Gemüsefond dazu und lassen das Ganze ca. 5 Minuten kochen. Fügen Sie dann die Obstmischung dazu und dicken das Ganze mit Saucenbinder an.

Zum Schluß garen Sie die Gnocchi in leicht gesalzenem Wasser ca. 4 Minuten. Gießen Sie die durch ein Sieb, lassen sie abtropfen und verteilen sie auf 4 Tellern. die Currymischung dazu und fertig ist ein orientalisches Essen!

Guten Appetit!

Zubereitungsdauer:

Kochzeit: 30 Minuten Gesamtzeit: 45 Minuten

Brennwert pro Portion: 529 kcal

Wir hoffen, dass Ihnen das Rezept gefällt. Besuchen Sie uns doch bald mal wieder auf

<https://www.Rezepte-und-Tipps.com>

[Rezept für Curry Gnocchi als HTML-Seite](#)