

## Kochen

Rainer Klutsch

Mittwoch, 19.02.2025

### Gnocchigratin mit Speck und Apfel

Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für die Gnocchi

800 g Kartoffeln, mehligkochend  
 etwas Salz  
 60 g Butter  
 etwas Muskat  
 2 Eigelb (Größe M)  
 100 g Hartweizengrieß  
 120 g Mehl

##### Für die Apfel-Speck-Mischung

1 Stange Lauch  
 1 Bund Suppengemüse, klein (Karotten, Knollensellerie, Lauch, Petersilie)  
 2 Äpfel, z. B. Boskop oder Wellant  
 2 Stiele Thymian  
 50 g Speck, durchwachsen  
 200 g Bergkäse oder anderer Käse  
 2 EL Butterschmalz oder Pflanzenöl  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 etwas Paprikapulver, edelsüß  
 1 EL Mehl  
 150 ml Gemüsebrühe, ca.  
 100 ml Milch, ca.



#### Zubereitung

1. **Für die Gnocchi** Kartoffeln in Salzwasser garen, abgießen und ausdampfen lassen.
2. Kartoffeln pellen. und durch eine Kartoffelpresse drücken.
3. Kartoffeln mit der Hälfte Butter, Muskat, Eigelben, Grieß und Mehl zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Teig in zwei Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 30 cm langen Rollen (Durchmesser ca. 2 cm)
5. Teig in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Nocken in die gewünschte Form bringen.
6. Die Nocken in siedendem Salzwasser ziehen lassen. Steigen die Nocken nach oben, sind sie gar.
7. Nocken herausheben und abtropfen lassen.
8. **Für den Apfel-Speck-Mix** Lauch und Suppengemüse putzen, abbrausen und kleinschneiden. Petersilie beiseitelegen. Apfel abbrausen, trocknen, vierteln, entkernen und in Spalten oder Würfel schneiden.. Thymianblättchen fein schneiden.
9. Speck in Würfel schneiden. Käse reiben.
10. Speck in einer großen Pfanne ohne Fett knusprig braten. herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
11. Butterschmalz in der Speckpfanne erhitzen. Lauch darin andünsten. Karotten, Sellerie und Thymian zugeben und weitere ca. 2-3 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
12. Mehl über das Gemüse stäuben und mischen. Brühe und Milch nach und nach unterrühren und etwa 7-10 Minuten köcheln, bis eine sämige Soße entsteht.
13. **Für die Gnocchi** übrige Butter in einer Pfanne erhitzen. Gnocchi und Apfelwürfel darin ca. 2-3 Minuten braten. Vom Herd ziehen und mit den Speckwürfeln mischen
14. Gnocchi-Apfel-Speck-Mix, Gemüse und Käse in eine Auflaufform geben. Mit Käse abschließen.
15. Gnocchi-Gratin im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene ca. 15-12 Minuten überbacken.
16. Gratin aus dem Ofen nehmen. Petersilie darüberstreuen und servieren.