***Ganz** Landschaftsarchitekt*innen GmbH Grubenstrasse 45 8045 Zürich T +41 44 380 62 66 F +41 44 380 62 67*
mail@ganz-la.ch www.ganz-la.ch

G n u d i (nackte Ravioli)

Rezept nach Elisabeth Raether

Für 6 Personen
Zubereitung:
Herstellung Teig ½ Std
Gericht ¼ Std

Zutaten
2 Bund Frisches Basilikum (etwa 60g)
350gr Ricotta
2 Eier
1 Eigelb
125gr Sbrinz (oder Parmesan) plus etwas mehr zum Servieren
75gr Mehl
2-3El Griess
Salz

Sauce
Etwas Butter
Etwas Olivenöl
Abrieb und Saft von 1 Zitrone (Bio)
Salz
Pfeffer

Gnudis in Basilikum, Butter und Olivenöl geschwenkt, bringen Sommergefühle hoch. Dabei geht man folgendermassen vor:

Basilikumblätter von den Zweigen zupfen, waschen und trocken schütteln. Etwa 2/3 davon in einer Pfanne mit einem Spritzer Wasser kurz dünsten, bis die Blätter zusammenfallen. Wenn sie ausgekühlt sind, mit den Händen das Wasser ausdrücken. Dann zusammen mit etwas Ricotta pürieren, in eine grössere Schüssel geben und mit dem restlichen Ricotta, den Eiern, dem Eigelb und dem geriebenen Sbrinz vermengen und mit einem Löffel glattrühren. Das Mehl dazugeben. Griess auf einen Teller geben. Mit den Händen aus dem Teig walnussgrosse Kugeln formen, diese im Griess rollen, sodass sie von allen Seiten bedeckt sind. Die Teigkugeln auf eine Platte setzen, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und ca. 30 Minuten lang ruhen lassen. Einen grossen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen; wenn es sprudelt die Temperatur runter stellen und die Knödelchen hineingeben, bis sie nach wenigen Minuten an die Oberfläche steigen. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, dann die restlichen Basilikumblätter in der Pfanne frittieren und Zitronenschale dazu reiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Gnudis in der Sauce schwenken. Man kann von der Zitrone, die man übrighat, ausserdem noch etwas Saft darüber geben.

Juli 2023, dg