

Gnocchi-Gratin mit Crèmeux des Alpes Molésón Signature

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 40
Backzeit : 3



Zutaten

Für die Gnocchi:

- 200 g Crèmeux des Alpes Moléson Signature
- 800 g Kartoffeln
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 450 g Mehl
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für das Gratin:

- 100 g Crèmeux des Alpes Moléson Signature
- 20 cl Crème fraîche Isigny
- Geriebene Muskatnuss

Zubereitungsschritte

1. Um die Gnocchi zuzubereiten, den Ofen auf 240 °C vorheizen und dann die Kartoffeln einzeln in Alufolie einwickeln. In den Ofen geben und backen lassen. Wenn die Kartoffeln gar sind, diese schälen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herausholen.
2. In einer Schüssel das Kartoffelfleisch mit dem zuvor geriebenen Käse, dem Ei, den Eigelben und dem Mehl vermischen. Geschmolzene Butter hinzufügen und mit feinem Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Abkühlen lassen und zu langen, dünnen Rollen formen. Diese in kleine Stücke schneiden und leicht mit einer Gabel zerdrücken.
3. Gnocchi in einen Topf mit kochendem, gut gesalzenem Wasser geben. Kochen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Abtropfen lassen und warm stellen.
4. Ofen auf Grillposition stellen und vorheizen.
5. Crème Fraîche Isigny in einem Topf reduzieren und die Hälfte des geriebenen Käses und die geriebene Muskatnuss hinzufügen. Mit einem Stabmixer mixen, bis eine sämige Käsecreme entsteht.
6. Gnocchi in der Creme rollen und in eine Auflaufform geben. Mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen und im Ofen überbacken. Heiß servieren und dazu einen z.B. mit Haselnussöl angemachten Salat reichen.

? **Tipp:** Eine sommerliche Version mit Tomatenwürfeln Sud'n'Sol und Basilikumblättern ist möglich.