

# Rezept Eliane Pauli

## Ricotta Gnocchi für 4 Personen

### Zutaten:

160g Dinkel oder Weissmehl  
500g Ricotta  
2 Eigelb  
50g Parmesan  
1TL Salz

### Anleitung:

Ricotta mit dem Eigelb verquirlen. Mehl, Parmesan und Salz vermengen. Ricotta und Mehl gut vermischen.

Wasser aufkochen – salzen

Teigfladen auf ein gut bemehltes grosses Holzbrett geben und achteln.

Aus jedem Teil eine Stange rollen und davon jeweils 2cm grosse Stücke abschneiden. Mit einer Gabel oder dem Finger eine kleine Mulde einstechen.

In Salzwasser so lange kochen bis die Gnocchi an die Oberfläche steigen. Mit einer Abtropfkelle rausnehmen und in die Teller verteilen.

Dazu Passt Tomatensauce und Parmesankäse.

En Guete.

## Karotten – Ingwersuppe 4 Personen

### Zutaten:

600g Karotten  
1 Schalotte  
1TL frischer Ingwer  
1 EL Butter  
6dl Gemüsebouillon  
0.5TL Salz  
Wenig Pfeffer  
2dl Rahm  
1 Karotte  
2 dl Salzwasser  
0.5 Bund Petersilie  
1 Zitrone

### Zubereitung:

Karotten, Schalotten und Ingwer schälen. Karotten und Schalotten in Scheiben schneiden, Ingwer fein reiben. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Karotten, Schalotte und Ingwer ca. 2 Min. andämpfen. Bouillon dazu giessen zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Suppe pürieren. Rahm knapp steiff schlagen, die Hälfte des Rahms unterrühren, würzen. Karotten schälen mit dem Sparschäler feine Streifen abschälen, im siedenden Salzwasser ca. 1 Min. blanchieren, kurz ins kalte Wasser legen, abtropfen. Petersilie grob schneiden. Suppe anrichten, restlicher Schlagrahm mit den Karottenstreifen und Petersilie auf der Suppe verteilen, von der Zitrone die Schale darüber reiben.

En Guete.