Spinat-Gnocchi mit Schweinewange



Zutaten

8

Für die Schweinewangen

- 600 g Schweinewangen
- 100 g Speckwürfel
- 1 große Zwiebel gehackt
- 10 g Bresc Andalusische knoflookpuree (Andalusisches Knoblauchpüree)
- 20 g Bresc Pesto rosso (Rotes Pesto)
- 16 g Mehl
- 4 Tomaten
- 2 dl rote Wein
- 10 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 2 dl Fleischfond
- 1 dl Wasser
- 150 g Butter
- Pfeffer und Salz
- Öl zum Braten
- Salbei zum Frittieren

Für die Gnocchi

- 300 g Spinat
- 400 g Kartoffeln
- 150 g Mehl und etwas mehr zum Bestäuben
- 1 Eigelb
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 25 g geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Rotes Pesto 450g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g



Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g



Bresc Spanischer Knoblauch aus Andalusien 450g

Zubereitung

Die Schweinewangen in Stücke schneiden und durch das Mehl rollen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze anbraten. Die Zwiebel und die Tomaten in Würfel schneiden. Die Hitze reduzieren und die Speckwürfel, Zwiebeln, rotes Pfefferschotenpüree und Knoblauch anbraten. Tomate und Pesto dazugeben und mit Rotwein und die Brühe ablöschen. Zum Kochen bringen und bei geschlossener Pfanne ca. 4-5 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Die Sauce zum Schluss einkochen, bis sie ausreichend konzentriert ist.
Den Spinat für die Gnocchi waschen und kochen. Abspülen und das Wasser ausdrücken, den Spinat fein hacken. Die Kartoffeln schälen und mit etwas Salz gar kochen, trocken dampfen lassen und pürieren. Mehl und Spinat untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eigelb unterrühren und den Teig einige Minuten lang kneten.
Zu Rollen von ca. 1,5 cm Dicke verarbeiten und in Stücke von ca. 2 cm schneiden. Vorsichtig eine Vertiefung eindrücken und mit etwas Mehl bestäuben. Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi vorsichtig kochen, nicht zu viel auf einmal. Die Gnocchi sind gar, wenn sie auf dem Wasser treiben. Die Butter bräunen und den Salbei darin braten. Den Salbei aus der Butter nehmen und die Gnocchi hineingeben. Direkt mit den Schweinewangen und etwas Parmesankäse servieren.