

CAMBOZOLA-Polenta-Gnocchi mit Radicchiomarmelade

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Gnocchi

150 g **CAMBOZOLA** in Würfeln
500 ml Gemüsefond
200 g Polentamehl
2 ganze Eier
2 Eigelb
100 g entrindetes, gemahlenes
Toastbrot
Salz, Pfeffer

Für die Marmelade

3 Köpfe Radicchio
100 g Zucker
300 ml Portwein
500 ml Lagrein
1 Zwiebel



ZUBEREITUNG:

1. Für die Marmelade den Radicchio feinblättrig schneiden und Waschen. Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit dem Zucker karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen. Radicchio dazugeben und auf kleiner Flamme langsam zu einer marmeladeartigen Konsistenz einkochen.
2. Für die Gnocchi Gemüsefond mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Kochen bringen. Polentamehl einrühren und ca. 30 min kochen. Die Polentamasse auf ein Blech streichen und etwas abkühlen lassen. Im Anschluss die Masse in eine Schüssel geben und zusammen mit den Eiern, dem Eigelb und dem Toastbrot zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig anschließend komplett auskühlen lassen.



3. Wenn der Teig richtig kalt ist ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (8 cm Durchmesser) Kreise ausstechen und jeweils in die Mitte einen Würfel **CAMBOZOLA** geben. Anschließend zu Gnocchi rollen und in kochendem Salzwasser kurz köcheln lassen. Die Gnocchi sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Gnocchi abgießen und nach bedarf in einer Pfanne goldgelb anbraten. Zusammen mit der Radicchiomarmelade servieren.