



Gegrillte Gnocchi-Spieße mit mediterranem Dip „Ezme“

Ein Rezept von Carsten Goms

Zutaten (für vier Portionen):

Spieße:

400 g frische Gnocchi
200 g Kirschtomaten
1 große Zucchini
2 EL Olivenöl
50 g geriebener Parmesan (oder vegane Alternative)
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Dip:

4 reife Tomaten
1 rote Paprika
1 grüne Paprika (mild)
1 kleine rote Zwiebel
1 Bund Petersilie
1-2 grüne Chilischoten (nach Geschmack)
2-3 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1-2 EL Granatapfelsirup (Nar Ekşisi)
1 EL Zitronensaft
1 TL Paprikapulver (süß oder scharf)
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Optional: 1 TL gemahlener Kreuzkümmel

Zubereitung:

Die Gnocchi in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser kurz vorkochen, bis sie an die Oberfläche steigen (das dauert zwei bis drei Minuten). Dann abgießen und gut abtropfen lassen.

Für den Dip Tomaten, Paprika, Zwiebel und Petersilie gründlich waschen. Die Tomaten entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Die rote und grüne Paprika ebenfalls entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die rote Zwiebel, die Knoblauchzehen und die Petersilie fein hacken. Die Chilischoten, falls verwendet, ebenfalls fein schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Olivenöl, Granatapfelsirup, Zitronensaft, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zu den gehackten Zutaten hinzufügen. Gemahlene Kreuzkümmel für ein intensiveres Aroma dazu geben. Alles gut miteinander mischen. Den Ezme-Dip abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Vor dem Servieren den Dip etwa 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Tipp: Für eine besonders feine Konsistenz die Zutaten in einem Mixer oder mit einem Pürierstab zu einer groben Paste verarbeiten.



Für die Spieße die Kirschtomaten waschen und die Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Die Gnocchi, Kirschtomaten und Zucchinischeiben abwechselnd und gleichmäßig auf Spieße stecken. Die vorbereiteten Spieße mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Grill vorheizen. Die Spieße darauf legen und von allen Seiten grillen, bis die Gnocchi goldbraun und leicht knusprig sind und das Gemüse eine schöne Grillfarbe hat. Das dauert etwa acht bis zehn Minuten.