

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. August 2026** ▪  
**Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



**Christina Schomburg**

**Mediterrane Gnocchi mit geriebenem Hartkäse**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Gnocchi:**

400 g mehligkochende Kartoffeln  
 ½ Zitrone, Abrieb  
 50 g italienischer Hartkäse, mit  
 mikrobiellem Lab  
 1 Ei  
 100 g Mehl  
 1 Zweig Thymian  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser 10 Minuten kochen. Wasser abgießen, ausdämpfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Muskat würzen und mit allen anderen Zutaten zu einem Teig kneten. Zu zwei gleichgroßen, ca. 2 cm dicken Rollen formen. Teig in gleichgroße Stücke schneiden. Mit einer Gabel Rillen eindrücken und die Gnocchi in Salzwasser für ca. 5 Minuten garziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

**Für die Kräuter:**

3 Schalotten  
 1 Zitrone, Saft  
 1 TL Kapern, mit Flüssigkeit  
 50 g italienischer Hartkäse, mit  
 mikrobiellem Lab  
 50 ml Olivenöl  
 1 Zweig Basilikum  
 1 Zweig Koriander  
 1 Zweig Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hartkäse reiben. Schalotte abziehen, fein würfeln und in Olivenöl goldgelb dünsten. Alle Kräuter fein hacken, ebenso die Kapern. Mit dem geriebenen Käse unter die Schalotten heben und mit Zitronensaft und Kaperwasser abschmecken.

Gnocchi mit der Schalotten-Kräuter-Mischung vermengen.

**Für die Garnitur:**

20 g italienischer Hartkäse, mit  
 mikrobiellem Lab  
 1 Zweig Basilikum

Hartkäse grob reiben. Käse und Basilikum als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.