



## Polenta-Gnocchi mit Luganighe Ticinesi an Merlot

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 520g Polenta gekocht und kalt
- 240g Weissmehl 00 + zusätzliches Mehl für Platte
- 4 Eigelb
- 8EL geriebener Parmesan
- n.b. Muskatnuss
- n.b. Salz und Pfeffer
- 4 Luganighe Ticinesi
- 8EL Olivenöl extra vergine
- 200 Merlot
- n.b. Bund Salbei

### Zubereitung

1. Polenta in Stücke schneiden (wenn sie eine harte Kruste bekommen hat, diese verkneten).
2. In eine Schüssel geben und mit Mehl, Eigelb, Parmesan, einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten.
3. Wenn die Mischung eine homogene Masse geworden ist, etwa 2 cm dicke Rollen formen, diese in Stücke von 2 cm schneiden.
4. Gnocchi über die Zinken einer Gabel rollen und getrennt auf eine bemehlten Platte geben.
5. In einer grossen Pfanne leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
6. Luganighe aus ihrer Hülle drücken und grob hacken.
7. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Luganighe-Stücke mit Salbei darin anbraten.
8. Wenn das Fleisch rundum Farbe angenommen hat, mit dem Merlot ablöschen und bei niedriger Hitze 5 Minuten weiter köcheln lassen, bis der Wein fast ganz verkocht ist.
9. Gnocchi portionenweise in das siedende Wasser geben und sie mit einer Lochkelle wieder herausheben,

wenn sie an die Oberfläche steigen.

10. Auf Teller geben, Luganighe-Sugo darüber geben und servieren.

11. Wenn Sie die Polenta extra für dieses Gericht zubereiten, kochen Sie 200 g Maismehl gemäss der Packungsangabe und rühren ein Stück Butter darunter.