



Gnocchi mit grüner Kräuter-Hofbutter und Hofhartkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Frühlingszwiebeln
- 250 g Gnocchi (selbst gemacht oder aus der Kühltheke)
- Salz
- 80 g Hofbutter
- Je 3 EL fein gehackte Petersilien- und Basilikumblättchen
- Pfeffer
- 6 EL geriebener Hofhartkäse
- Kleine Basilikumblättchen zum Anrichten

Und so wird's gemacht:

Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und ebenfalls fein hacken. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Gnocchi nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Butter schmelzen lassen. Knoblauch, Frühlingszwiebeln und gehackte Kräuter zugeben, alles 3-4 Minuten bei kleiner Hitze andünsten. Gnocchi mit der Kräuterbutter vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in zwei ofenfeste Förmchen füllen. Alles gleichmäßig mit Hofhartkäse bestreuen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 4-5 Minuten überbacken. Aus dem Ofen nehmen, mit Basilikumblättchen bestreuen und gleich servieren.

*Und zum Nachtisch gibt es **Vanillecreme mit Hofmilch und Orangen**: Für 2 Personen Backofen auf 200 Grad vorheizen. 3 Eier (M) mit 3 EL Zucker, dem ausgeschabten Mark $\frac{1}{2}$ Vanilleschote und 75 ml Hofmilch gründlich vermischen. 2 ofenfeste Förmchen mit 1 EL Hofbutter einfetten, Eiermasse gleichmäßig darauf verteilen. Förmchen in eine Reine setzen, heißes Wasser bis zur Hälfte der Förmchen einfüllen, alles auf mittlerer Schiene abgedeckt 30 Minuten garen. Reine aus dem Ofen nehmen, Förmchen vorsichtig aus dem Wasser heben, etwas abkühlen lassen. 2 Orangen mit einem scharfen Messer rundherum wie Äpfel schälen, so dass auch die weiße Haut mit entfernt wird, Fruchtfilets aus den Häutchen schneiden. Vanillecreme mit Orangenfilets anrichten.*