

## PIEMONTESSISCHE GNOCCHI

29. AUGUST 2017

HOTEL RIFFELALP RESORT – REZEPT VOM KÜCHENCHEF LUIGI LAFRANCO

Diese alte Spezialität aus dem Piemont aus piemontesischen roten Kartoffeln, Spinat, Käse und gehackten Haselnüssen lässt das Herz jedes Heimweh-Norditalieners höher schlagen.





*Zermatt. No matter what.*

## ZUTATEN GNOCCHI

Für 6 Personen

1kg	Piemontesische rote Kartoffeln (auch andere weichgekochte Kartoffeln möglich)
200g	Weissmehl
2	Eigelb
Etwas	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG GNOCCHI

Die Kartoffeln mit der Schale in gesalzenem Wasser kochen, abtropfen lassen und noch warm schälen. Die geschälten Kartoffeln durch ein Passe-Vite geben und die Masse mit dem Mehl, dem Eigelb, Salz und Pfeffer gut vermischen. Anschliessend können die Gnocchi geformt werden und in kochendem Salzwasser gegart werden bis sie an die Oberfläche steigen.

## ZUTATEN KÄSE

Für 6 Personen

300g	Fontina (auch Raclettekäse möglich)
50g	Volmilch
2	Eigelb

## ZUBEREITUNG KÄSE

Fontina Käse in Würfel schneiden und für zwei Stunden in kalter Milch auflösen. Anschliessend im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen, bis es cremig ist. Das Eigelb unter ständigem Rühren untermischen.

## ZUTATEN SPINAT

Für 6 Personen

200g	Spinat
100g	Haselnüsse (aus dem Piemont wenn möglich)
Etwas	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG SPINAT

Den gewaschenen Spinat mit Olivenöl, Salz und Pfeffer dünsten.

## ANRICHTEN

Das Spinatbett auf dem Teller anrichten, die mit dem geschmolzenen Käse bestrichenen Gnocchi drauflegen und mit den gehackten Haselnüssen garnieren.... Buon appetito!!!



*Zermatt. No matter what.®*

## **WEINEMPFEHLUNG**

Merlot de Sierre Sélection Swiss Food Festival 2014  
Domaine de la Colline de Daval / Sierre  
Merlot  
Sierre

## **TIPS FÜR DAS HOTEL RIFFELALP RESORT**

Das [Riffelalp Resort 2222m](#) liegt auf 2222 Meter über Meer auf einem sonnigen Hochplateau am Rande des Arvenwaldes. Ski-in and ski-out. Im Sommer verkehrt die höchste Strassenbahn Europas zwischen Bahnhof Riffelalp und Hotel. Im Winter bietet die [Mark Twain Lounge](#) ein originelles Speiseangebot mit bestem Blick zum Matterhorn. Die Matterhornpizza im [Al Bosco](#) gehört zu den Klassikern und der Walliserkeller serviert abends das Raclette vom offenen Feuer.