

**Römische Gnocchi mit Feldsalat****Zutaten für 4 Personen**

250g Hartweizengrieß

700ml Milch

200ml Wasser

20g Butter

2 Eigelbe

100g geriebener Parmesan

100g Pecorino am Stück

50g Butter

5g Salz

Muskat

**Zubereitung**

Milch und Wasser mit der Butter aufkochen, ordentlich salzen und mit Muskatnuss würzen. Den Hartweizengrieß einrühren und alles vorsichtig unter ständigem Rühren wieder aufkochen. Leicht köcheln bis die Masse wie Kartoffelpüree eindickt, das dauert höchstens fünf Minuten. In eine Schüssel umfüllen und sofort den Parmesan unterziehen, dann die Eigelbe.

Grießmasse kalt werden lassen und zu zwei dicken Rollen von etwa fünf Zentimetern Durchmesser formen. Davon etwa ein Zentimeter dicke Scheiben abschneiden und dachziegelartig in eine gebutterte Auflaufform schichten. Die Butter in kleinen Scheibchen darauf verteilen und den Pecorino in sehr dünn gehobelten Scheiben darüber geben.

Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Gnocchi in etwa 20 Minuten goldgelb überbacken.

**Feldsalat****Zutaten**

200g Feldsalat  
4 Esslöffel Olivenöl  
1 Esslöffel Balsamico Essig  
1 Prise Zucker  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Den Feldsalat putzen und verlesen, gründlich mit viel kaltem Wasser waschen und in einer Salatschleuder trocken schleudern.

Für die Vinaigrette den Balsamico mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und dann mit Olivenöl verquirlen. Sorgfältig unter den Salat heben und sofort auf Teller verteilen.