

ES WAREN EINMAL KARTOFFELGNOCCHI ...

... GEFÜLLT MIT RICOTTA

Auf der Schnellstrasse vom adriatischen Meer in Mittelitalien erreiche ich nach einer halben Stunde Ascoli Piceno. Ascoli Piceno ist Provinzhauptstadt. Auf fast allen Autoschildern lese ich die Buchstaben AP. Nach den ersten Einbahnstrassen steige ich aus. Ich gehe über kantiges Kopfsteinpflaster durch verwinkelte Strässchen. Der helle Travertinstein der Kirchen und Regierungsgebäude verwandelt die Wände in Monumente, so dass ich instinktiv langsamer gehe. Am Domplatz setze ich mich draussen bei einer Gelateria. Ich staune über das Riesenangebot an Eissorten und über die Spezialität von Ascoli, die frittierten, panierten und gefüllten Oliven. Aus dem Brunnen fliesst Mineralwasser, das von Velofahrern und Spaziergängern in Flaschen abgefüllt wird. In einer Bar empfiehlt man mir, ins „C'era una volta“ („Es war einmal“) essen zu gehen. Der Barkeeper erklärt mir mit links, rechts, geradeaus und wieder rechts den Weg. Ein Barbesucher lotst mich mit seinem inquecento dorthin.

An vielen Tischen wird schon gegessen. Der Wirt zählt mir die Vorspeisen auf. Ich freue mich auf die gefüllten Kartoffelgnocchi.

Zutaten für vier Personen (als Vorspeise)

500g mehlig kochende Kartoffeln, 130g Mehl, 70g Kartoffelstärke, 1 verquirltes Ei, 400g Ricotta, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, für die Ricottafüllung zwei Prisen getrockneten Oregano.

Die Kartoffeln in das leicht kochende Wasser geben. Nach 25 Minuten nehme ich die Kartoffeln heraus und schäle sie. Ich lasse sie kurz ausdampfen. Dann zerstampfe ich sie. Nacheinander knete ich das verquirlte Ei, das Mehl und die Kartoffelstärke ein und würze die ganze Masse. Auf der Arbeitsfläche verteile ich ein wenig Mehl. Den Teig walze ich auf etwas weniger als einen Zentimeter aus. Mit einem grossen Glas stanze ich Kreise

aus. In einem Schüsselchen mische ich 150g Ricotta mit zwei Prisen Origano. Auf die ausgestanzten Kreise lege ich ein wenig Füllung, die ich mit der Kartoffelmasse umhülle. Die Gnocchi lege ich auf eine gut bemehlte Unterlage. In einem mittelgrossen Topf koche ich Wasser und lasse es simmern. Maximal sechs Gnocchi gebe ich in den Topf. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, schöpfe ich sie heraus. Die Schüssel mit den Gnocchi

überdecke ich mit Ricotta und lege sie in den vorgewärmten Ofen. Ein Gast verlässt das „C'era una volta“, ohne

die Türe zu schliessen. Eine Katze spaziert herein und schleicht unter den Tischen durch.

Paolo Bernbach