



Gnocchi. Heute mit Tomatensauce.

FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITUNGSZEIT
CA. 120 MIN

„Questo è il gusto dell'Italia“ – würde man Urlaub in Italien kosten können, würde er wie diese selbstgemachten Gnocchi mit Tomatensauce schmecken.

IHR BRAUCHT FÜR DIE GNOCCHI:

800 g mehliges Erdäpfel
130 g Weizenmehl Type 480
130 g Weizengrieß
1 Ei
Salz
Pfeffer

IHR BRAUCHT FÜR DIE TOMATENSAUCE:

1 Dose gewürfelte Tomaten
4 Stk Knoblauchzehen
einen halben Bund Basilikum
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer



SO GEHT'S:

Die Erdäpfel samt Schale entweder im Wasser oder mit Dampf garen. Anschließend die Schale abziehen und die noch warmen Erdäpfel durch eine Kartoffelpresse drücken.

Mehl, Grieß und Ei beifügen, salzen und pfeffern und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig nun für rund eine Stunde nicht kaltgestellt ruhen lassen.

Einen Teil des Teiges abstechen und diesen mit den Händen zu einer daumendicken Schlange formen. Diese in circa 2-3 cm lange Stücke schneiden und daraus Gnocchi formen. Mit einer Gabel das typische Rillenmuster in die Teigstücke drücken. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Gnocchi einzeln hineingeben und mit einer Lochkelle herausfischen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Die fertigen Gnocchi anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.

Für die Sauce den Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und ihn in einem Topf mit erhitztem Olivenöl anschwitzen. Basilikum waschen und mit den Tomaten in den Topf hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und ohne Deckel 15-20 Minuten köcheln lassen. So lange, bis die Sauce leicht eingedickt ist. Den Basilikum entfernen, die Tomatensauce mit den Gnocchi anrichten und genießen.