



HAUPTGANG

GNOCCHI



★★★★★ (472)

CA. 1 H
FÜR 4 PERSONEN ALS BEILAGE

ZUTATEN

Gnocchi

- 700 g** mehligkochende Kartoffeln
- 300 g** Mehl
- 1** Ei
- 1 ½ TL** Salz
- Pfeffer & Muskatnuss

Tomatensauce

- 2 EL** Rapsöl
- 1** Zwiebel, fein gehackt
- 1** Knoblauchzehe, gepresst
- 1 EL** Tomatenpüree
- 2 Dosen** gehackte Tomaten
- ½ TL** Salz
- Pfeffer

Zum Servieren

- Einige Blättchen** frischer Basilikum
- 50 g** Reibkäse

ZUBEREITUNG

1



Die Kartoffeln schälen, je nach Grösse halbieren oder vierteln und in kochendem Salzwasser garen. Abgiessen, kurz abtrocknen lassen und durch das Passevite drehen.

2



Mit Mehl, Ei und Gewürzen zu einem glatten Teig verkneten. Mit den Händen Gnocchi formen. Kleiner Tipp: Etwas Teig zu einer Rolle (2 bis-3 cm dick) formen, in kleine Stücke (ca. 2 cm) schneiden, diese zu Kugeln formen und mit einer Gabel eindringen.

3



Gnocchi 5 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche aufsteigen. Mit einer Drahtkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

4



Zubereitung Tomatensauce:

Das Olivenöl in einer Pfanne heiss werden lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch andünsten. Das Tomatenpüree und die gehackten Tomaten zugeben. Die Sauce aufkochen und die Hitze reduzieren. Bei kleiner Hitze ca. 20 bis 30 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Gnocchi vor dem Servieren in der heissen Sauce schwenken. Mit frischem Basilikum und Reibkäse servieren.

TIPP

Statt Tomatensauce können die Gnocchi auch mit einer Pestosauce serviert werden.