

Gnocchi mit Tomatensauce

Gnocchi al sugo di pomodoro



Zutaten für vier Personen:

- 1 kg mehlig Kartoffeln
- 250 g Mehl
- 3 EL geriebener Parmesan
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

Tomatensauce:

- 4 Fleischtomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Ecke Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Kartoffeln gut waschen und in der Schale kochen. Noch heiß schälen und durch die Kartoffelpresse auf eine bemehlte Arbeitsfläche drücken.

2. Kartoffeln mit dem Mehl und den anderen Zutaten mischen und gut durchkneten.

3. Aus dem Teig etwa fingerdicke Rollen formen, diese in Stücke schneiden und mit der Gabel etwas andrücken. Oder: kleine Kugeln formen. Teiglinge etwa 20 Minuten ruhen lassen.

4. Gnocchi etwa 5 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Tomatensauce:

1. Fleischtomaten schälen und grob schneiden. In einem hohen Topf etwas köcheln lassen.

2. In eine große Tasse etwas von den heißen Tomaten geben, 2 EL Tomatenmark und eine Ecke Butter unterrühren. Das ganze zu den Tomaten im Topf geben.

3. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Mit einem Schneidestab mixen, aber nicht zu lange.

Hinweise:

Das Gericht wirkt insgesamt sehr leicht und eignet sich daher bestens als Zwischengericht bei mehrgängigen Menüs, in der Kombination Suppe, Zwischengericht, Salat, Hauptspeise.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 45 min, kleine Gerichte, Zwischengerichte, vegetarisch, italienisch

Rezeptanregung: Roland P.
Anpassung und Foto: Walter
Stand 03.06.2017