

Gnocchi

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 kg Kartoffeln (mehligkochend)
250 g Mehl
Salz

Für die Sauce:

750 g reife Tomaten
frischer Salbei
1 Zwiebel
3 EL Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zum Bestreuen:

50 g Parmesan

Zubereitung:

Für den Teig Kartoffeln waschen, in Salzwasser weich kochen. Pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Während die Kartoffeln kochen, bereits die Sauce zubereiten.

Das Kartoffelpüree leicht salzen, nach und nach soviel Mehl unterkneten, bis ein glatter, homogener Teig entstanden ist. Die Menge des benötigten Mehls hängt von der Kartoffelsorte ab – er soll nicht mehr an den Fingern kleben.

Für die Sauce Tomaten kurz überbrühen, kalt abschrecken, enthäuten. 1 Zwiebel fein hacken, in 1 EL Butter andünsten. Tomaten einrühren, salzen und pfeffern, langsam zu einer sämigen Sauce köcheln.

Zum Formen der Gnocchi eigroße Portionen vom Teig abnehmen und auf bemehlter Fläche zu fingerdicken Röllchen drehen. 2-3 cm lange Stücke abschneiden. Jedes Teilstückchen mit Daumen und Zeigefinger auf eine Gabel drücken. Die fertigen Gnocchi auf leicht bemehlte Arbeitsplatte legen. Inzwischen in einem großen Topf 2 l Salzwasser zum kochen bringen.

Gnocchi nach und nach ins kochende Wasser geben, bei geringer Temperatur etwa 4 Min. gar ziehen lassen. Sobald die Gnocchi oben schwimmen mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

Salbeiblätter in 1 EL heißer Butter zart anbraten. Gnocchi in der Salbeibutter schwenken, zu Sauce servieren. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Bei 6 Portionen pro Portion: 1500 kJ/360 kcal