

Gnocchi - Pomodoro

Zutaten für: 1 Rezept

GNOCCHI

500	Gramm	Kartoffeln
125	Gramm	Hartweizen
1	Teel.	Johannisbrotkernmehl
1	Teel.	Vollmeersalz
1	Essl.	Schmand

SAUCE

500	Gramm	Strauchtomaten
1	groß.	Knoblauchzehe
1	Essl.	Olivenöl
	Etwas	Frisches Basilikum
1/2	Teel.	Pfeffer
1/2	Teel.	Vollmeersalz
1	Teel.	Honig

Anleitung:

Gnocchi:

Die Kartoffeln waschen, garen, pellen, durch die Kartoffelpresse drücken und erkalten lassen. Den Hartweizen fein mahlen und mit dem Johannisbrotkernmehl, Salz und Schmand zum Kartoffelbrei geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen. Auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsplatte aus dem Teig dünne Rollen formen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Anschließend auf einer Gabel abrollen, damit sie muschelförmig werden. Die Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser etwa 8-10 Minuten garen (sie schwimmen dann an der Oberfläche).

Sauce:

Die Strauchtomaten waschen, den Stielansatz entfernen und vierteln. Den Knoblauch pellen, fein hacken und in Olivenöl glasig dünsten, dann die Tomaten dazu geben. Etwas frisches Basilikum fein hacken und mit Pfeffer, Salz und Honig zu den Tomaten geben. Alles bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten einkochen lassen.

Eine Portion Gnocchi auf einen großen vorgewärmten Pastateller geben, etwas von der Sauce darübergießen und mit ein paar frischen Basilikumblättchen garnieren.