

Gnocchi mit Tomatensauce

Kategorien: Beilagen, Gnocchi, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kartoffeln, mehlig Festkochend
250	Gramm	Mehl Salz
750	Gramm	Reife Tomaten, Event. aus der Dose Frischer Salbei
1		Zwiebel
3	Essl.	Butter Pfeffer aus der Muehle
50	Gramm	Frisch ger. Parmesan
		Aufwand: 1h

Anleitung:

Kartoffeln waschen, in Salzwasser weichkochen. Pellen und noch heiss Durch die Kartoffelpresse auf die leicht bemehlte Arbeitsplatte Druecken. Das Kartoffelpueree leicht salzen, nach und nach soviel Mehl unterkneten, bis ein glatter homogener Teig entstanden ist. Die Menge des Mehls haengt wohl von der Kartoffelsorte ab, der Teig Soll nicht mehr an den Fingern kleben. Zum Formen der Gnocchi eigrosse Portionen vom Teig abnehmen und Jeweils auf bemehlter Flaeche zu fingerdicken Roellchen drehen. 2-3 cm Lange Stuecke abschneiden.

Jedes Teigstueckchen mit Daumen Und Zeigefinger gegen eine Gabel druecken (dekor. Muster). Gnocchi nach und nach in 2 Liter kochendes Salzwasser geben und Dann bei geringerer Temperatur 4 min. gar ziehen lassen, dabei ab Und zu vorsichtig umruehren (wegen Klebegefahr). Sobald die Gnocchi Oben schwimmen mit einem Schaumloeffel aus dem Wasser nehmen. Abtropfen lassen. Salbeiblaettchen in 1 El. heisser Butter zart anbraten und dann die Gnocchi darin schwenken. Mit dem Parmesan bestreuen.

Tomatensauce: Tomaten kurz ueberbruehen, abschrecken, enthaeuten, Entkernen und kleinhacken. 1 Zwiebel feinhacken, in 1 El. zerlassener Butter anduensten. Tomaten einruehren, salzen und pfeffern, langsam Zu einer saemigen Sosse koecheln.