

Kartoffel - Gnocchi mit Tomatenragout

Kategorien: Hauptspeise, Teigwaren, Gemüse, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

GNOCCHI

800	Gramm	Mehlige Kartoffel
225	Gramm	Mehl
		Salz
1		Ei
1		Eigelb
		Mehl zum Bearbeiten

TOMATENRAGOUT

600	Gramm	Tomaten
70	Gramm	Schalotten
2		Knoblauchzehen
4	Essl.	Olivenoel
1/2	Essl.	Zucker
3	Zweige	Basilikum
30	Gramm	Pecorino, gerieben
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

1. Die Kartoffel mit Schale kochen, abgiessen, auskuehlen lassen. Die Kartoffeln schaelen u. durch die Kartoffelpresse druecken. Mehl, Ei, Eigelb u. 1 TL Salz dazu und zu einem elastischen Teig verkneten.
2. Auf einer bemehlten Flaechen fingerdicke Roellchen formen u. in 3 cm lange Stuecke schneiden. Die Stuecke ueber die Zinken einer Gabel rollen u. durch leichtes Andruecken zu Gnocchi formen.
3. Die Gnocchi portionsweise ins kochende Salzwasser geben, kurz aufkochen, dann Hitze reduzieren u. nur noch leise koecheln. Sobald sie an der Oberflaeche sind, mit einer Schaumkelle herausheben u. in einem Sieb gut abtropfen lassen.
4. Fuer das Tomatenragout die Tomaten ueberbruehen, abschrecken, haeuten, vierteln, entkernen u. in Wuerfel schneiden, ebenso die Schalotten u. Knoblauch in kleine Wuerfel schneiden.
5. Olivenoel erhitzen, Schalotten u. Knoblauch darin anduensten. Zucker dazu und schmelzen lassen. Tomaten dazugeben und 3 - 4 Min. bei mittlerer Hitze koecheln lassen. Die Gnocchi zum Tomatenragout geben u. noch 1 Min. koecheln.
6. Basilikumblaetter zupfen u. mit etwas Pecorino zu den Gnocchi geben. Leicht unterheben, salzen, pfeffern. Nochmal kurz in der Pfanne schwenken. In tiefen Tellern anrichten und noch mal mit Basilikum u. Pecorino bestreuen. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: 1 Std. 50 Min.