

Rezept

Gnocchi mit Salbeiotomaten

Ein Rezept von Gnocchi mit Salbeiotomaten, am 05.08.2024

Zutaten

900 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
300 g Mehl	2 EL Olivenöl
frisch geriebene Muskatnuss	750 g Kirschtomaten
4 Knoblauchzehen	1 Bund Salbei
Salz	Pfeffer
3 EL Agavendicksaft	2 EL Olivenöl
4-5 EL Sonnenblumenöl	4-5 EL Kürbiskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser bei schwacher bis mittlerer Hitze in 25-30 Min. zugedeckt garen. Abgießen und etwas abkühlen lassen.
2. Kartoffeln pellen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit Mehl, Olivenöl, 1 TL Salz und etwas Muskatnuss zu einem glatten Teig verkneten. Daraus daumendicke Rollen formen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit einer Gabel die charakteristischen Rillen in die Gnocchi drücken.
3. Die Gnocchi portionsweise in leicht siedendem Salzwasser offen ca. 3 Min. gar ziehen lassen. Herausheben, abtropfen lassen und auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 30 Min. ruhen lassen.
4. Backofen auf 220° vorheizen. Tomaten waschen, halbieren und in einer Auflaufform verteilen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Salbei waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und die Hälfte davon klein schneiden. Tomaten salzen, pfeffern, mit Agavendicksaft und Olivenöl beträufeln, mit Knoblauch und klein geschnittenem Salbei bestreuen. Tomaten im heißen Ofen (Mitte, Umluft 200°) 20-25 Min. garen. In einer Pfanne 1 EL Sonnenblumenöl erhitzen. Die Kürbiskerne darin anbraten, herausnehmen.
5. Gnocchi und restlichen Salbei portionsweise in 3-4 EL heißem Sonnenblumenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Mit den Tomaten auf Tellern anrichten und mit Kürbiskernen bestreuen.