

Rezept

Gnocchi mit Tomaten-Parmesan-Sauce

Ein Rezept von Gnocchi mit Tomaten-Parmesan-Sauce, am 09.09.2024

Zutaten

400 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
100 g Mehl	100 g Hartweizengrieß
frisch geriebene Muskatnuss	Mehl zum Ausrollen
Grieß für das Blech	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
400 g gehackte Tomaten (Dose)	200 g passierte Tomaten (Dose)
Salz, schwarzer Pfeffer	1 Prise Zucker
50 g Rucola	100 g Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in 15-20 Min. knapp gar kochen.

2. Inzwischen für die Sauce die Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und in dem heißen Öl glasig dünsten. Gehackte und passierte Tomaten sowie 50 ml Wasser dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Aufkochen und bei geringer Hitze offen 30 Min. kochen lassen.

3. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl und Grieß unterheben, mit Salz und Muskat würzen und alles zu einem Teig verkneten. In 4 Portionen teilen, jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 2 cm dicken Rollen formen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Diese zu Kugeln drehen und mit einer Gabel etwas flach drücken, sodass ein Rillenmuster entsteht. Gnocchi auf ein mit Grieß bestreutes Blech legen.

4. Reichlich Wasser aufkochen und salzen. Gnocchi portionsweise hineingeben. Kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze 2-3 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

5. Rucola waschen, trocken schütteln und grobe Stiele abknipsen. Die Blätter fein schneiden. Den Parmesan grob reiben. Gnocchi mit der Tomatensauce mischen, Rucola und Käse darüberstreuen.