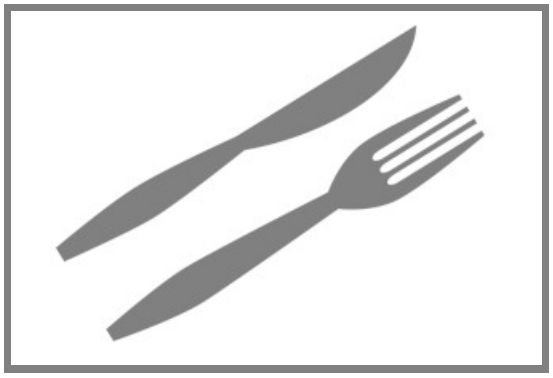
aus Lecker’



Basilikum-Gnocchi mit Tomatensauce

4 Portionen

Zutaten

800 g mehlig kochende Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 Esslöffel Olivenöl, 500 g passierte Tomaten, 125 ml Sahne, 125 g Ricotta, 1 großer Bund Basilikum, 25 g Parmesan, 250 g Mehl, 1 Ei, 2 Esslöffel Butter, 3 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 1 Prise Zucker,

Zubereitung

1. Kartoffeln 20 Minuten kochen, abschrecken, pellen
2. Kartoffeln noch heiß duch eine Kartoffelpresse drücken, abkühlen lassen
3. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken
4. 1 Esslöffel Öl im Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen
5. mit passierten Tomaten ablöschen
6. Sahne zugeben, aufkochen, Ricotta einrühren
7. mit 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer und der Prise Zucker abschmecken, warm halten
8. Basilikum waschen, trockenschütteln, Blätter abzupffen und mit zwei Esslöffeln Öl pürieren
9. Parmesan reiben
10. 50 g des Parmesans mit 200 g Mehl, 1,5 Teelöffel Salz, dem Ei und dem Basilikumpüree zur Kartoffelmasse geben
11. alles gut verkneten
12. falls die Masse zu flüssig ist, mit weiterem Mehl verfestigen
13. die Kartoffelmasse auf einem bemehltem Brett zu ca. 2 cm dicken Rollen formen
14. in 1-2 cm lange Stücke schneiden und mit der Gabel ein Muster eindrücken
15. Salzwasser in großem Topf aufkochen
16. Gnocchi portionsweise im schwach kochenden Wasser 4-6 Minuten gar ziehen lassen
17. mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und warm stellen
18. die Gnocchi in Butter 2-3 Minuten anbraten, mit Pfeffer würzen
19. die Gnocchi mit der Tomatensauce und dem restlichen Parmesan anrichten

Zeitbedarf

1,5 Stunden