

Selbstgemachte Gnocchi mit Tomaten-Ragout

Für zwei Personen

250 g mehligk. Kartoffeln	50 g Parmesan	1 Tomate
1 Ei	125 g Ricotta	75 g Mehl
250 g Pomodori Pelati	1 Fenchelknolle	1 mittelgroße Karotte
50 g Erbsen, TK-Ware	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL Zucker	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 Zweig Zitronenthymian	1 Zweige Basilikum	1 EL Sahne
2 EL Olivenöl	Muskatnuss, Parmesan	Mehl, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Dampfgarer weich kochen. Den Parmesan reiben. Für die Gnocchi Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb zu den Kartoffeln geben. Den Ricotta, das Mehl und den Parmesan in die Masse einarbeiten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Aus dem Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche Rollen formen und in gleichmäßige längliche Rauten abschneiden. Das Wasser salzen, Gnocchi einlegen und leicht kochen lassen, bis sie nach oben steigen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Fenchel und die Karotte klein schneiden. Zucker in einen Topf geben und den Fenchel und die Karotten darin leicht karamellisieren. Das Olivenöl dazugeben, erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Die Tomate häuten, klein schneiden und ebenfalls dazugeben. Die Sahne dazugeben und einkochen lassen. Den Zitronenthymian, den Rosmarin, das Basilikum und den Thymian hacken und zu der Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gnocchi auf einem Teller anrichten. Die Tomatensauce dazugeben, mit Parmesan garnieren und servieren.

Sandra Gierl am 04. Februar 2013