

Gnocchi mit Tomaten-Ricotta-Soße und Mandel-Pesto

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g mehligk. Kartoffeln

1 EL Butter

100 g Mehl

Muskatnuss

1 Ei

Salz, Pfeffer

Für die Tomaten-Ricotta-Sauce:

5 große, reife Tomaten

1 EL Olivenöl

100 g Ricotta

Zucker

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

Salz, Pfeffer

Für das Mandelpesto:

1 Zehe Knoblauch

20 g frischer Parmesan

Salz, Pfeffer

$\frac{1}{2}$ Zitrone

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

20 g geschälte Mandeln

60 ml Olivenöl

In einem Topf Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen.

Für die Gnocchi Kartoffeln weich kochen und abgießen. Fertig gegarte Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und mit Mehl und Ei vermengen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Aus dem Teig eine Rolle formen und in circa eineinhalb Zentimeter breite Stücke schneiden. Aus den Stücken kleine Kugeln formen und mit einer Gabel leicht eindrücken. Gnocchi in kochendes Wasser geben und garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Gnocchi abgießen und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter zerlassen und Gnocchi darin schwenken.

Für die Tomaten-Ricotta-Sauce Tomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Tomaten hinzugeben. Tomaten in dem Olivenöl anschwitzen, bis sie zerfallen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Basilikum zupfen, klein hacken und beiseite stellen.

Für das Mandelpesto Zitrone auspressen und Saft beiseite stellen. Basilikum waschen, zupfen und in einen Mixer geben.

Mandeln ohne Fett in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen und zum Basilikum geben. Knoblauchzehe abziehen und in den Mixer geben. Die Zutaten mixen und Olivenöl dazugeben. Parmesan reiben, unter das Pesto heben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Gnocchi und gehacktes Basilikum unter die Tomatensauce heben, mit Ricotta und Mandelpesto auf Tellern anrichten und servieren.

Lynn Harder am 05. Oktober 2015