

Zweierlei Gnocchi mit Tomaten-Sugo

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

400 g mehligk. Kartoffeln	5 getr. Tomaten	200 g Frischkäse
200 g Mehl	40 g Grieß	40 g Tomatenmark
1 Bund Basilikum	6 TL Salz	

Für das Tomatensugo:

5 Strauchtomaten	1 Zucchini	1 Zwiebel
1 Zitrone	3 Zehen Knoblauch	400 ml passierte Tomaten
5 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
Zucker	Salz	Pfeffer

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Gnocchi Kartoffeln schälen, würfeln und in das kochende Salzwasser geben.

Für das Tomatensugo Tomaten anritzen und für circa 40 Sekunden in das kochende Wasser legen. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken, Tomaten häuten. Olivenöl in einen Topf geben, Zwiebeln und Knoblauch abziehen, würfeln, und zusammen mit Rosmarin und Thymian in den Topf geben. Die gehäuteten Tomaten in Stückchen und hinzugeben. Zucchini würfeln und zusammen mit den passierten Tomaten dazugeben. Abschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone abschmecken und köcheln lassen. Basilikum und getrocknete Tomaten hacken und zur Seite stellen.

Die fertigen Kartoffeln abgießen und zusammen mit Mehl, Grieß und Frischkäse zu einem Teig verarbeiten. Teig in zwei Teile aufteilen. Zu dem einen Teil Basilikum und zu dem anderen Teil Tomatenmark und getrocknete Tomaten hinzugeben.

Topf mit Salzwasser sowie eine Pfanne mit Butter anstellen. Gnocchi formen und in das Salzwasser geben. Sobald sie oben schwimmen, herausnehmen und in der Pfanne mit der Butter schwenken. Gnocchi mit Tomatensugo auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Schake am 03. Februar 2016