

Ricotta-Gnocchi mit Tomaten-Salbei-Soß und Kräuter-Öl

Für zwei Personen

Für die Ricotta-Gnocchi:

200 g Ricotta

2 Eier

160 g Parmesan

120 g Mehl

Mehl

Für die Tomaten-Salbei-Sauce:

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

800 g Cherry-Tomaten

1 Salbeizweig

2 EL Butter

Olivenöl, Zum Anbraten

Salz

Pfeffer

Für das Kräuteröl:

1 Bund Salbei

1 Zweig Rosmarin

1 Bund Petersilie

200 ml Olivenöl

Für die Ricotta-Gnocchi:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Währenddessen die Eier in einer Schüssel aufschlagen und den Ricotta hinzugeben. Beides so lange aufschlagen, bis eine Creme entsteht. Den Parmesan reiben und in die Creme einarbeiten. Etwas Parmesan zum Bestreuen beiseite stellen. Mit einem Löffel das Mehl unterheben. Nur so lange rühren, bis sich das Mehl mit dem Teig verbunden hat. Etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig zu einer circa 4 cm dicken Schlange ausrollen. Diese in kleine rechteckige Kissen zerteilen. Die Teigkissen in heißem Wasser kochen, bis die Gnocchi oben schwimmen. Das Gnocchi-Wasser abgießen, aber circa eine Tasse des Wassers auffangen und zur Seite stellen. Die Gnocchi abtropfen lassen, zum Schluss in die Tomaten- Salbei-Sauce geben und mit Parmesan bestreuen.

Für die Tomaten-Salbei-Sauce:

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit ausreichend Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel darin anrösten. Den Knoblauch abziehen und kurz mitbraten. Anschließend die Cherry- Tomaten und einen Salbeizweig hinzugeben. Auf kleiner Stufe die Sauce für 25 Minuten köcheln lassen und immer wieder umrühren. Nach 25 Minuten den Salbeizweig entfernen und die Sauce pürieren. Eine Tasse des Gnocchi-Wassers hinzugeben und die Sauce noch einmal aufkochen lassen. Zum Schluss die Sauce mit etwa 2 EL Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kräuteröl:

Die Kräuter waschen, trockenwedeln und die Blätter von den Zweigen entfernen. Salbei, Rosmarin und Petersilie sehr fein hacken und mit circa 200 ml Olivenöl zu einem Kräuter-Öl mixen. Zum Schluss über das Gericht träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tamy Fabienne Tiede am 20. Mai 2019