

Ricotta-Parmesan-Gnocchi mit Tomaten-Soße, Aubergine

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g Ricotta	80 g Parmesan	1 Ei
100 g Mehl, W 480	2 Zweige Petersilie	2 Zweige Kerbel
Mehl	Salz	

Für die Tomatensauce:

400 g geschälte Tomaten	150 g Mozzarella	2 EL Butter
2 Zweige Basilikum	heller Balsamicoessig	1 TL brauner Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Auberginenwürfel:

1 Aubergine	200 g Maisstärke	Pflanzenöl, Salz
-------------	------------------	------------------

Für die Garnitur:

Parmesan	Basilikum
----------	-----------

Für die Gnocchi:

Den Parmesan reiben und mit Ricotta, Ei und Mehl zu einem Teig verarbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Gnocchi formen und diese in Salzwasser 3-4 Minuten köcheln. Gnocchi aus dem Kochwasser nehmen, abtropfen lassen und in einer Pfanne in Butter mit jeweils 4 EL frisch gehackter Petersilie und Kerbel wälzen.

Für die Tomatensauce:

Butter in einer Pfanne erhitzen und Zucker leicht karamellisieren. Strunk von den Tomaten entfernen und diese kleiner schneiden. Die grob geschnittenen Tomaten zufügen und durchschwenken. Auf kleiner Hitze ca. 5 Minuten schmoren. Gehackte Basilikumblätter und Mozzarella in Würfel geschnitten zugeben, durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Für die Auberginenwürfel:

Auberginen würfeln zum Entwässern salzen und nach ca. 15 Minuten mit Küchenpapier trocken tupfen. In Maisstärke wälzen und in heißem Öl frittieren. Auf ein Küchenkrepp legen und salzen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben.

Gnocchi mit Tomatensauce auf Tellern anrichten und Auberginenwürfel darüber streuen. Mit frischem Basilikum und geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

Isabella Jorthan am 18. Oktober 2023