

# Gnocchi alla bolognese

## Für zwei Personen

### Für die Gnocchi:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	200 g Mehl
150 g Semola	100 g Stärke	Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Bolognese-Sauce:

250 g gemischtes Hackfleisch	500 ml passierte Tomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	30 g Parmesan	100 ml trockener Rotwein
2 frische Lorbeerblätter	2 Zweige Oregano	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	½ Bund Basilikum	2 TL Tomatenmark
Zucker	Chili	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen. Anschließend pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte drücken. Kartoffelpüree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nach und nach das Mehl einarbeiten bis ein homogener Teig entsteht. Teig in fingerdicke Röllchen formen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Anschließend über eine Gabel oder ein Gnocchiholz rollen. Gnocchi vorsichtig in kochendes Salzwasser geben und bei geringer Temperatur 4 Minuten garziehen lassen. Sobald sie oben schwimmen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Gnocchi darin schwenken.

### Für die Bolognese-Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Reichlich Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Knoblauch und Zwiebel darin anschwitzen und mit Chili würzen. Nach und nach das Hackfleisch dazugeben und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Tomatenmark mit in der Pfanne anrösten, mit Wein ablöschen und reduzieren lassen. Passierte Tomaten hinzugeben, Kräuter und Lorbeerblätter einrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Bolognese etwas einkochen lassen. Parmesan reiben und für die Garnitur beiseitestellen.

Chiara Schneider am 27. März 2023