

# Gratinierte Gnocchi mit Gemüse-Bolognese

**Für 4 Personen**

**Für die Gnocchi:**

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Eier
300 g Mehl	4 EL Butter	60 g Parmesan

**Für die Gemüsebolognese:**

250 g Karotten	250 g Knollensellerie	300 g Zucchini
1 rote Paprikaschote	150 g Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 kleine Chilischoten, getrocknet	1 große Dose Tomaten	6 EL Olivenöl
Salz, Zucker	2 EL Tomatenmark	200 ml Gemüsefond
1 TL Oregano	Pfeffer	4 Stiele Basilikum

Backofen auf 120 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten gut ausdämpfen lassen. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine große Schale drücken. Eier, 1 Prise Salz und gut ca. 260 g Mehl zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, (Das übrige Mehl nur zugeben, wenn der Teig zu feucht und klebrig ist. Sonst zum Bearbeiten verwenden). Den Kartoffelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 2 cm hohen Quadrat formen. Danach in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen zu je 2 cm große Stücke schneiden und zu Gnocchi formen. Gnocchi portionsweise in reichlich Salzwasser aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und die Gnocchi nur noch sanft kochen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, sobald sie an die Oberfläche steigen (nach ca. 5 Minuten), in ein großes Sieb geben und gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Möhren und Sellerie putzen und schälen. Zucchini waschen. Paprika putzen, vierteln und entkernen. Alles in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und leicht andrücken. Chili zerbröseln. Tomaten in der Dose zerkleinern. 5 EL Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Chili darin etwa 2-3 Minuten andünsten. Möhren und Sellerie dazugeben und weitere 5 Minuten schmoren. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Tomatenmark, Gemüsefond und Oregano untermischen und alles einkochen. Tomaten, Zucchini und Paprika zugeben und alles offen etwa 30 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Butter portionsweis in einer Pfanne schmelzen. Gnocchi darin kurz anbraten. Gnocchi in eine gefettete Form geben, mit Parmesan bestreuen und ca. 10 Minuten goldbraun überbacken, bis der Parmesan geschmolzen ist. Basilikumblättchen abzupfen und fein schneiden. Gnocchi und Gemüsebolognese anrichten. Basilikum darüber streuen.

Vincent Klink am 27. Juni 2013