

# Ricotta-Gnocchi mit Tomaten und Kapern

## Für 4 Portionen:

### Für den Ricotta-Gnocchi-Teig:

500 g Ricotta	2 Eigelb	150-160 g Mehl
80-100 g geriebener Parmesan	Salz, Pfeffer	Mehl
Öl		

### Für die Sauce:

1 rote Chilischote	4 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
3 Anchovis (in Öl)	500 g Cocktailtomaten	1 El Kapern
Salz, Pfeffer	1 Bund Basilikum	125 g Mozzarella

Den Ricotta mit den Eigelben in einer Schüssel verrühren. 150 g Mehl und 80 g Parmesan untermischen. Den Teig mit Salz und Pfeffer sehr würzig abschmecken. Ist der Teig noch klebrig, weiteres Mehl und Parmesan unterkneten. Je weniger Mehl im Teig ist, desto flaumiger werden die Gnocchi.

Also besser nicht der Versuchung nachgeben, mit viel Mehl die Gnocchi formbarer zu machen. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank etwa 10 Minuten ruhen lassen, damit er etwas fester wird. Den Teig in vier Portionen teilen und diese auf der mit reichlich Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Rollen von etwa 2 cm Durchmesser formen. Die Rollen in etwa 2 cm große Stücke schneiden und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln mit Mehl bestäuben und über die Rückseite einer Gabel rollen.

In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Die Gnocchi hineingeben und 2 bis 3 Minuten kochen, bis sie nach oben steigen. Dann weitere 4 bis 5 Minuten gar ziehen lassen. Die Gnocchi in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Dann auf einem mit Öl eingefetteten Backblech oder einer Platte verteilen und abkühlen lassen. Beim Abkühlen werden die Gnocchi etwas kompakter. Dann kann man sie hinterher braten, ohne dass sie zerfallen.

Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Chili, Knoblauch und die abgetropften Anchovis (nach Belieben vorher dritteln) darin bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten anschwitzen.

Die Tomaten waschen und halbieren. Die Hitze erhöhen und die Tomaten mit dem Anchovis-Mix 5 bis 8 Minuten dünsten, bis sie etwas ausgelaufen sind. Die Kapern untermischen. Dann die Gnocchi hinzufügen und 3 bis 4 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Den Mozzarella zerzupfen und mit dem Basilikum auf den Gnocchi verteilen. Nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen und die Gnocchi in der Pfanne servieren.

Alexander Kumptner am 06. Dezember 2022