

Gnocchi mit schneller Tomaten-Soße

Für 4-6 Personen

600 g mehligk. Kartoffeln	Salz	50 g Mehl
50 g Weichweizengrieß	Salz	Muskat
2 Eigelb (Kl. M)	Mehl zum Bearbeiten	1 rote Pfefferschote
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Basilikum	6 EL Olivenöl
Zucker	1 Dose Tomatenstücke (400 g Ew)	2 EL Zitronensaft

Die Kartoffeln mit Schale waschen und 25 Minuten in Salzwasser kochen. In einem Sieb abtropfen lassen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 5 Minuten ausdämpfen lassen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad). Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Kartoffelmasse nochmals durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Gries, Salz und etwas Muskat zu den abgekühlten Kartoffeln geben und locker untermischen. Eigelbe zugeben und alles mit einem Holzlöffel zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Den Kartoffelteig vierteln. Auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu 4 ca. 25 cm langen Rollen formen. Diese in 1 cm breite Stücke schneiden. Die Stücke über die Zinken einer Gabel rollen und durch leichtes Drücken mit dem Daumen zu Gnocchi formen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Gnocchi bei mittlerer Hitze ca. 2 bis 3 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. In einer Schüssel mit Eiswasser kalt abschrecken und im Sieb abtropfen lassen. Pfefferschote und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pfefferschote und Knoblauch darin mit einer Prise Zucker andünsten. Tomatenstücke und Basilikum zugeben, salzen und 3 bis 4 Minuten kochen lassen. Mit Zitronensaft abschmecken. Restliches Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin 3 bis 4 Minuten von allen Seiten anbraten. Die Gnocchi mit der Soße mischen und servieren.

Tim Mälzer am 06. 02. 2010