

GNOCCHI POMODORI



ÜBERSICHT

- Dauer: ca. 70 Minuten
- Menge: 2-3 Portionen
- Schwierigkeit: fortgeschritten

ZUTATEN

Gnocchi-Teig:

- 500g (gekochte, gepresste und ausgekühlte) Kartoffeln
- 2 mittelgroße Eier
- 200-250g feines Dinkelmehl
- Muskat
- Salz & Pfeffer
- Mehl für die Arbeitsplatte

Tomatensauce:

- 750-1000g Cocktailtomaten
- 2 große Knoblauchzehen
- eine Hand voll Basilikumblätter
- 2 TL grobes Meersalz
- Olivenöl
- 1 Kugel Mozzarella
- Parmesan und Basilikum zum Anrichten



ZUBEREITUNG

Der ultimative Tipp für selbstgemachte Gnocchi ist, die Kartoffeln schon am Vorabend zu kochen, schälen und noch im warm/heißen Zustand in eine große Schüssel zu pressen. Das Püree auskühlen lassen und vor dem Schlafen gehen mit einem Geschirrtuch abdecken. Am nächsten Vormittag geht's dann an die Produktion.

Tomatensauce:

Die gewaschenen, gut abgetropften Cocktailtomaten in eine Kasserolle oder höheres Backblech geben, Knoblauch mit der flachen Hand auf der Arbeitsplatte kurz andrücken und mit den Basilikumblättern unter die Tomaten mischen. Großzügig Olivenöl und Meersalz darüber verteilen und in den vorgeheizten Ofen bei 220°C (Ober- und Unterhitze) im oberen Drittel für ca. 30 Minuten rösten.

Gnocchi:

Nebenbei beginnt die Gnocchi-Produktion. Die Kartoffelmasse am besten mit einer Gabel durchmischen. Eier, Mehl, eine ordentliche Prise Salz, Pfeffer, sowie Muskatnuss dazugeben und gut vermengen. Dann auf einer sehr gut bemehlten Arbeitsplatte mit den Händen locker durchkneten. Währenddessen am Herd einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Fortsetzung auf der nächsten Seite →



Den Teig zuerst in daumendicke Scheiben teilen, diese zu langen Bahnen rollen (wie lange dicke Schupfnudeln) und dann mit einem Messer in kleine Stücke schneiden. Die kleinen Stückchen nochmals, in bemehlten Händen, zu kleinen Ovalen rollen und auf der bemehlten Arbeitsplatte mit Hilfe einer Gabel ein Rillen-Muster einbringen. Dazu die kleinen Gnocchi mit der Gabel leicht angedrückt auf der Arbeitsplatte rollen.

Die fertig geformten Gnocchi im siedenden Salzwasser ziehen lassen. Sobald sie an die Oberfläche kommen, noch eine halbe Minute schwimmen lassen. Anschließend mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Am besten, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Mit etwas Olivenöl benetzen und die nächste Portion Gnocchi ins Wasser geben.

Die Cocktailtomaten aus dem Ofen entweder durch ein Sieb oder durch die flotte Lotte in eine große Pfanne passieren. Abschmecken und die fertigen Gnocchi darin schwenken. Mit klein gewürfeltem Mozzarella und frischem Basilikum oder Rucola durchmischen und anrichten.

Frisch gemahlener Pfeffer und Parmesan darüber verteilen – fertig ist die Schüssel zum Glück!

