

“Gnocchi al Basilico Verde” con Salsa di Pomodoro e Ricotta

Zubereitungszeit:

ca. 75 Minuten

(TEIL 1 - Verde)

Zutaten für 4 Personen

800 g mehlig Kartoffel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
500 g passierte Tomaten (selbstgemacht
sieh unten)
evtl. Tomatenmark (falls nötig)
Salz, Pfeffer, Zucker

60 g netto Basilikum
75 g Parmesan
1 Ei (Medium)
200-250 g Nudelmehl-Mehl 50/50
2 EL Butter
Mehl
Weizengries

Für passierte Tomaten

2kg Tomaten
3 EL Olivenöl



Zubereitung:

Kartoffeln waschen und zugedeckt in reichlich Wasser ca. 20 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und **ca. 15 Minuten abkühlen lassen.**

Zwiebel und Knoblauch schälen, **sehr fein würfeln.** 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit Tomaten aufkochen. Falls zu flüssig mit Tomatenmark verdicken. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Basilikum waschen, trocken tupfen und sehr grobe Stiele entfernen. Basilikum, bis auf einige Stiele, grob hacken und im Universal Zerkleinerer mit 1 EL Olivenöl sehr fein pürieren.

Parmesan reiben.
Kartoffelmasse mit ca. 1 1/2 TL Salz bestreuen.

Ei, Basilikumpüree, 50 g Parmesan und ca. 200 g Mehl mit den Knethaken des Handrührgerätes nach und nach unterkneten. Sollte die Masse noch sehr klebrig sein, esslöffelweise Mehl unterkneten. Kartoffelmasse auf bemehlter (Weizengries) Arbeitsfläche zu länglichen Rollen (ca. 2 cm Ø) formen und in ca. 1 1/2 cm lange Stücke schneiden. Falls zu klebrig etwas Weizengries od. Nudelmehl verwenden.

Stücke in der Hand rund formen und mit den Zinken einer Gabel ein Muster eindrücken. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Gnocchi in 2–3 Portionen in leicht siedendem Wasser 3–5 Minuten garen.

weiter auf Seite 2

	Wenn sie oben schwimmen mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem sauberen, leicht angefeuchteten Geschirrtuch abtropfen lassen. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Gnocchi darin portionsweise 2–3 Minuten braun braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Soße erneut erwärmen. Übrige Basilikumblättchen von den Stielen zupfen. Gnocchi und Soße anrichten, mit Basilikum garnieren und mit übrigem Parmesan bestreuen. Zubereitung Tomatensalsa: Für die passierten Tomaten selbstgemacht müssen zuerst die Tomaten waschen, vierteln und den Stielansatz entfernen. In einem Topf etwas Öl erhitzen und die Tomaten darin andünsten. Dann auf kleiner Flamme etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Tomaten zerfallen. Anschließend die Masse durch die flotte Lotte Drehen (Scheibe mit den kleinsten Löchern verwenden).
--	---

Weinempfehlung:

Rotwein - Carignano
„Is Solus Carignano del Sulcis DOC 2015“

Kochabend:

6. Jun, 2018 / Vogesen und Milles