



selbstgemachte Gnocchi unter Tomatensoße

▼ Zutaten:

für die Gnocchi

1 Kilogramm **Kartoffeln**

1 **Ei**

1 **Eigelb**

20 Gramm **flüssige gebräunte Butter**

150 Gramm **Mehl
(oder Mixmehl ohne Getreide)**

1 Messerspitze **Muskatnus frisch**

Salz Pfeffer

für die Soße

1 Dose **Pizzatomen**

4 frische **Tomaten**

1 mittelgroße **Zwiebel**

200 ml **Sahne**

1 Prise **Salz**

1 Prise **Pfeffer, weiß**

2 **Knoblauchzehen**

1 TL **Kräuter, italienisch o. frische**

1 Packung **Emmentaler**

1 Stück **Parmesan**

■ Zubereitung:

1. die Kartoffeln am besten einen Tag vorher gar kochen
2. am nächsten Tag die Kartoffeln in warmes Wasser legen und pellen
3. mit einer Kartoffelpresse die Kartoffeln pressen
4. dazu die anderen Zutaten geben und einen geschmeidigen Teig fertigen
5. den Teig nach und nach zu fingerdicken Teigrollen formen und in kleine Stücke schneiden
6. einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen
7. die Temperatur anschließend etwas herunter nehmen
8. die geformten Gnocchi nach und nach darin garen
9. sie sind fertig wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen
10. die fertigen Gnocchi in eine feuerfeste Form geben und ein wenig Butter darüber geben
11. im Backofen warm halten
12. die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden
13. den Knoblauch schälen und in feine Stücke hacken
14. beides mit etwas Butter oder Olivenöl glasig dünsten
15. die Kräuter fein hacken und dazu geben
16. mit den Pizzatomen ablöschen
17. mit Salz und Pfeffer abschmecken
18. den Käse fein reiben
19. zweidrittel davon unter die Soße geben
20. die fertige Soße zu den Gnocchi reichen und mit dem Rest Käse überstreuen
21. dazu sieht gut aus und schmeckt hervorragend ein grüner Salat mit frischen Kräutern