

Rezepttipp: Gnocchi mit Tomaten-Ricotta-Sauce

Zutaten:

2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 400 g passierte Tomaten, 400g Tomatenstücke, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, Zucker, 4 EL Olivenöl, 6 Stiele Basilikum, 200 g Ricotta, 500 g mehlig kochende Kartoffeln, 100 g Mehl, 100 g Weizengrieß, Salz, Grieß

Zubereitung:

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe fein zerkleinern und mit den passierten Tomaten, den Tomatenstücken, 1 EL Butter und 100 ml Wasser in einen Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.. Anschließend mit 4 EL Olivenöl und etwas klein geschnittenem Basilikum verrühren. Den Ricottakäse in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Für die Gnocchi die Kartoffeln in Schale garen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Masse mit Mehl, Weizengrieß und 1 TL Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig in 4 Portionen teilen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu 2 cm dicken Rollen formen. Rollen in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Diese zu Kugeln drehen und anschließend mit einer Gabel flach drücken. Auf ein mit Grieß bestreutes Backblech legen. Reichlich Wasser aufkochen, salzen Gnocchi hinein geben. Kurz aufkochen. Bei mittlerer Hitze ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen.

Tomatensoße kurz erwärmen, mit den Gnocchi mischen. Auf Tellern anrichten

Weitere Rezeptideen gibt es im Internet
www.ekz-marienstern.de
im Regional und Servicebereich.

Das Ernährungs- und Kräuterzentrum wird unterstützt durch
das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.

