



Basilikum-Gnocchi

Gnocchi mit Basilikum in fruchtiger Tomaten-Ricotta-Sauce



Leicht



4 Portionen



90 min.



Allein wegen der Farbe der Basilikum-Gnocchi solltest du dieses Rezept ausprobieren.

Gnocchi sind kleine Teigklößchen, die meist aus Kartoffeln bestehen. Neben den „Gnocchi di Patate“ – also den Kartoffel-Gnocchi – gibt es auch die „Gnocchi alla Romana“. Bei dieser Gnocchi-Art wird auf die Kartoffel verzichtet und mit Hartweizengrieß gearbeitet. In diesem Rezept machen wir unsere Basilikum-Gnocchi selber. Die selbstgemachten Gnocchi werden mit der charakteristischen Rillung versehen, denn dann bleibt die leckere Tomaten-Ricotta-Sauce besser haften. Mit würzigem Parmesan verfeinert – köstlich!

Zutaten

800 g mehlig kochende
Kartoffeln
2 Töpfchen Basilikum
3 EL Olivenöl "extra
vergine"
75 g Parmigiano
Reggiano* (Stück)
250 g Mehl
1 Ei (Gr. M)
2 EL Butter zum Anbraten
Olivenöl zum Anbraten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Packung ORO di Parma
passierte Tomaten (400 g)
125 g Schlagsahne
125 g Ricotta
1 EL ORO di Parma
Tomatenmark 3-fach
konzentriert
Etwas Zucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle

*Bestimmte Käsesorten (z.B.
Parmesan) werden aus
tierischem Lab hergestellt
und sind daher nicht für
vegetarische Gerichte
geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Koche die Kartoffeln für 20 Minuten in gesalzenem Wasser und drücke sie anschließend durch eine Kartoffelpresse. Die Masse kannst du erstmal zur Seite stellen. Als nächstes schneidest du die Zwiebel in kleine Würfel und hackst den Knoblauch und den Basilikum klein.

Schritt 2: Die Tomaten-Ricotta-Sauce

Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Mit passierten Tomaten und Sahne ablöschen und den Ricotta, sowie das Tomatenmark einrühren. Nur noch mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken – und fertig ist deine Tomaten-Ricotta-Sauce!

Schritt 3: Der Basilikum-Gnocchi-Teig

Verrühre für den Basilikum-Gnocchi-Teig den klein gehackten Basilikum mit Olivenöl. Gib nun das Basilikumpüree und den Parmesan zur vorbereiteten Kartoffelmasse. Dann musst du nur noch Mehl, Salz und Ei hinzufügen und alles kräftig verkneten.

Schritt 4: Das Finale

Forme den Basilikum-Gnocchi-Teig zu länglichen Rollen und schneide ihn in ca. 1,5 cm lange Stücke. Für die charakteristische Rillung der Gnocchi rollst du die Teigstückchen über eine Gabel. Jetzt kannst du loslegen: Salzwasser in einem Topf erhitzen und die köstlichen Basilikum-Gnocchi darin 4-5 Minuten garen. Brate die gegarten Gnocchi anschließend unter Wenden 2-3 Minuten in Butter. Mit der Tomaten-Ricotta-Sauce servieren und genießen. Bellissimo

Verwendete Produkte:

