



Gnudi in Tomatensauce

Zutaten für 2 Personen

- 300 g Ricotta
- 500 g Mangold
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 1 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Knoblauch
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 400 g ORO die Parma stückige Tomaten mit Knoblauch
- 100 g Pecorinokäse
- Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzen Pfeffer
- Optional: 2 EL Hartweizengrieß



Schritt 1 - Vorbereitung:

Schälen Sie die Zwiebel und hacken Sie sie klein. Lassen Sie den Ricotta in einem Sieb gut abtropfen. Waschen Sie den Mangold und schneiden Sie ihn in grob.

Verwendete Produkte



Schritt 2 – Das Mangold:

Setzen Sie einen Topf mit gesalzenem Wasser auf den Herd. Geben Sie den Mangold in das kochende Wasser, kochen Sie ihn für etwa fünf Minuten und entnehmen Sie ihn dann mit einem Schaumlöffel. Lassen Sie den Mangold in einem Sieb abtropfen und abkühlen. Wenn er abgekühlt ist, drücken Sie den Mangold gut aus.

Schritt 3 – Die Gnudi:

Bringen Sie einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen. Schlagen Sie währenddessen die Eier auf und geben Sie sie zusammen mit Ricotta, Mangold und Meersalz in eine große Schüssel und verrühren Sie alles gut. Stechen Sie mit einem Esslöffel etwa walnussgroße Bällchen ab und formen Sie sie mit beiden Händen zu Gnudi. Rollen Sie sie im Mehl, sodass sie rundum bedeckt sind. Geben Sie die Gnudi nun vorsichtig ins kochende Wasser und garen Sie sie für etwa fünf Minuten, bis sie an die Oberfläche steigen. Entnehmen Sie sie mit einem Schaumlöffel.



Schritt 4 – Die Tomatensauce

Für die Tomatensauce geben Sie das Olivenöl in eine Pfanne und erhitzen es bei mittlerer Hitze. Geben Sie die gehackte Zwiebel hinzu und schwitzen Sie sie an, bis sie glasig ist. Geben Sie dann 1 Esslöffel Tomatenmark mit Knoblauch hinzu, verrühren alles gut und braten es kurz mit an. Geben Sie ORO stückige Tomaten mit Knoblauch dazu und lassen Sie alles einige Minuten köcheln.

Schritt 5 – Das Finale:

Zum Servieren geben Sie je ein bis zwei Kellen Tomatensauce auf die angewärmten Teller und setzen die Gnudi darauf. Raspeln Sie Pecorino nach Geschmack darüber.

Tipp: Damit die Masse der Gnudi ein bisschen fester ist, geben Sie 2 EL Hartweizengrieß hinzu oder stellen Sie sie kalt.

Tipp: Sie können die Gnudis auch in Öl knusprig braten.