



Gnocchi al forno

Zutaten für 2 Personen

Für die Gnocchi

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Ei
- 150 - 200 g Mehl
- Salz, geriebene Muskatnuss

Für die Sauce

- 1 Glas ORO d'Italia Gemüse Tomatensauce
- 100 g Parmesan
- ein paar Zweige Thymian



Verwendete Produkte



Schritt 1: Der Teig

Die Kartoffeln schälen, vierten und anschließend kochen. Die gekochten Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Zu den gestampften Kartoffeln Ei, Salz und Mehl dazugeben und alles mit der Hand miteinander vermengen. Je nach Konsistenz des Teiges noch mehr Mehl dazugeben. Zum Schluss etwas Muskatnuss darüber reiben.

Schritt 2: Die Gnocchi

Aus dem Teig formen Sie Rollen mit einem Durchmesser von ca. 1,5 cm und schneiden davon ca. 2 cm große Stücke ab. Die Teigstücke für ihre typische Form über eine Gabel rollen. Die Gnocchi in kochendes Wasser geben. Wenn sie oben schwimmen sind sie fertig.

Schritt 3: Die Sauce

Die Tomatensauce in einem Topf erhitzen.

Schritt 4: Der Auflauf

Den Boden der Auflaufform mit Tomatensauce bestreichen. Gnocchi in die Auflaufform geben. Gnocchi mit restlicher Sauce bedecken. Etwas Thymian darüber zupfen. Parmesan großzügig über den Auflauf reiben. Für ca. 35 Minuten bei 180°C im Ofen überbacken.

Buon appetito! Mehr italienische Rezepte unter www.ordiparma.de