



Basilikum-Gnocchi mit Tomaten-Ricotta-Sauce

Zutaten für 4 Personen

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



Verwendete Produkte



Schritt 1: Kartoffeln und Sauce

Kartoffeln für 20 Minuten im Wasser kochen. Anschließend die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Währenddessen Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Mit passierten Tomaten und Sahne ablöschen und Ricotta einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Schritt 2: Der Gnocchi – Teig

Basilikum mit Olivenöl verrühren. Das Basilikumpüree und den Parmesan zur vorbereiteten Kartoffelmasse geben. Mehl, Salz und Ei hinzufügen und verkneten.

Schritt 3: Die Gnocchi

Gnocchi – Teig zu länglichen Rollen formen und in ca. 1,5cm lange Stücke schneiden. Diese mit einer Gabel flach drücken. Salzwasser in einem Topf erhitzen und Gnocchi darin 4 – 5 Minuten garen lassen. Anschließend die gegarten Gnocchi unter Wenden 2 – 3 Minuten in Butter braten.

Mit der Tomaten – Ricotta – Sauce servieren – und sich schmecken lassen!