Gnocchi al forno

Gnocchi Auflauf mit Tomatensauce, Parmesan und Thymian

Mittel | 2 Portionen | 105 min.

Ein absoluter Klassiker der italienischen Küche: Gnocchi! Die kleinen Klößchen (Nocken) lassen Saucenliebhaber-Herzen höher schlagen, denn damit die Gnocchi mehr Sauce aufnehmen können, werden sie traditionell mit einer Gabel eingedrückt. Selbstgemacht mit Tomatensauce, frischem Thymian und Parmesan überbacken, entsteht dein neues al forno Lieblings-Gericht. Mach die Gnocchi entweder selbst oder kaufe sie beim Italiener deines Vertrauens.

Übrigens: Neben den Gnocchi di patate, also den klassischen Gnocchi aus Kartoffeln, gibt es auch die Gnocchi alla romana. Diese Variante wird statt mit Kartoffeln mit Hartweizengrieß hergestellt. In diesem Rezept bleiben wir bei der Kartoffel-Variante.

Zutaten

Für die Gnocchi:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

1 Ei

150 - 200 g Mehl

Salz, geriebene Muskatnuss

Für die Sauce:

1 Packung ORO di Parma Sugo Tradizionale Tomatensauce (400 g)

100 g Parmesan*

ein paar Zweige Thymian

---

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

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Kartoffeln, Ei, Salz, Mehl, Muskatnuss

Als erstes stellst du den Teig für deinen vegetarischen Gnocchi Auflauf her. Schäle dafür die Kartoffel und schneide sie in Viertel. Anschließend gar kochen. Zerdrücke die fertig gekochten Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer. Gib Ei, Salz und Mehl dazu und vermenge alles mit der Hand. Je nach Konsistenz des Teiges kannst du auch noch mehr Mehl dazugeben. Zum Schluss etwas Muskatnuss darüber reiben und fertig ist der Teig!

Schritt 2: Die selbstgemachten Gnocchi

Zutaten: Gnocchi-Teig

Aus dem Teig formst du jetzt Rollen mit einem Durchmesser von ca. 1,5 cm und schneidest davon ca. 2 cm lange Stücke ab. Für die typische Riffelung rollst du jedes Teigstück über eine Gabel. Dann musst du deine Gnocchi nur noch in kochendes Wasser geben. Wenn sie oben schwimmen, sind sie gar.

Schritt 3: Die Tomatensauce

Zutaten: Sugo Tradizionale Tomatensauce

Erhitze nun die ORO di Parma Sugo Tradizionale Tomatensauce in einem Topf. Schmeckt wie frisch gemacht! Natürlich kannst deine Tomatensauce selber machen geht auch ganz einfach, dauert nur ein bisschen länger.

Schritt 4: Das Finale

Zutaten: Tomatensauce, Gnocchi, Thymian, Parmesan,

Bestreiche den Boden einer Auflaufform mit etwas Tomatensauce. Gib die Gnocchi dazu und bedecke sie mit der restlichen Sauce. Darüber kannst du frische italienische Kräuter, wie zum Beispiel Thymian geben. Parmesan-Käse großzügig über den Auflauf reiben und für ca. 35 Minuten bei 180°C im Ofen überbacken. Fertig sind deine vegetarischen Gnocchi al forno. Buon Appetito! Du kannst einfach nicht genug von leckeren Gnocchi-Rezepten bekommen? Kein

Problem! Probier doch mal unsere Gnocchi mit Pilzen und Salsiccia.

Verwendete Produkte:

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte