Gnudi in Tomatensauce

Gnudi di bietole e ricotta - die lockeren italienischen Klöße aus Ricotta und Grieß

Leicht | 4 Portionen | 40 min.



Gnudi sind außerhalb von Italien nicht so bekannt wie die aus Kartoffeln hergestellten Gnocchi. Doch serviert mit einer fruchtigen Tomatensauce – oder geschwenkt in Salbeibutter – sind die sizilianischen Klöße ein köstliches Gericht. Durch die typischen Zutaten, wie Ricotta und Eier werden die Gnudi besonders luftig. Ihren Namen („die Nackten“) verdanken die Klöße übrigens der Tatsache, dass sie ohne Teighülle in Wasser gekocht werden. In unserem Rezept bereiten wir die Gnudi mit Mangold zu.

Zutaten

300 g Ricotta (schnittfest, abgetropft)

500 g Mangold

2 Eier

50 g Mehl

1 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Knoblauch

1 mittelgroße Zwiebel

1 Knoblauchzehe

400 g ORO di Parma stückige Tomaten

100 g Pecorinokäse

Olivenöl

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Optional: 2 EL Hartweizengrieß

Schritt 1: Die Vorbereitung

Schäle zuerst die Zwiebel und den Knoblauch und hacke sie klein. Lass den Ricotta in einem Sieb gut abtropfen und wasche den Mangold. Den kannst du dann in grobe Stücke schneiden.

Schritt 2: Der Mangold

Setze einen Topf mit gesalzenem Wasser auf den Herd und gib den Mangold in das kochende Wasser. Nachdem du das Gemüse etwa fünf Minuten gekocht hast, kannst du es mit einem Schaumlöffel entnehmen. Jetzt musst du den Mangold nur noch in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Anschließend drückst du ihn gut aus.

Schritt 3: Die Gnudi

Bring einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen. Währenddessen kannst du den Gnudi-Teig vorbereiten. Schlage die Eier auf und gib sie zusammen mit Ricotta, Mangold und Meersalz in eine große Schüssel. Alles gut verrühren. Stich mit einem Esslöffel etwa walnussgroße Bällchen ab und forme sie mit beiden Händen zu Gnudi. Zum Schluss rollst du sie im Mehl, sodass sie rundum bedeckt sind. Gib die Gnudi nun vorsichtig ins kochende Wasser und gare sie für etwa fünf Minuten, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann kannst du sie ganz einfach mit einem Schaumlöffel entnehmen. Fertig sind deine selbstgemachten Gnudi. Molto facile!

Schritt 4: Die Tomatensauce

Für die Tomatensauce gibst du das Olivenöl in eine Pfanne und erwärmst es bei mittlerer Hitze. Gib die gehackte Zwiebel und den Knoblauch hinzu und schwitze sie an, bis sie glasig ist. Nun verrührst du 1 Esslöffel Tomatenmark mit Knoblauch mit den Zwiebeln und brätst es kurz mit an. Als letztes gibst du ORO di Parma stückige Tomaten dazu und lässt die Sauce einige Minuten köcheln.

Schritt 5: Das Finale

Zum Servieren gibst du je ein bis zwei Kellen Tomatensauce auf die angewärmten Teller und setzt die köstlichen Gnudi darauf. Du kannst etwas Pecorino nach Geschmack darüber

reiben und dann genießen. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:





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