

Gnocchi mit Mangold, Mandeln und würziger Tomatensoße

Zutaten für die Würzsoße (für 4 Personen):

- 2 kg reife Tomaten
- 3 Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Stangensellerie
- 2 süße (z.B. Jona Gold) Äpfel
- 50 ml Öl
- 50 ml heller Essig
- 3 EL Ras el Hanout
- Salz
- Pfeffer

Tomaten vom Strunk befreien und klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und ebenfalls klein schneiden. Sellerie putzen und in Stücke schneiden. Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Zwei Drittel der Gewürzmischung hinzufügen und 1 Minute mit anschwitzen. Nun mit dem Essig ablöschen und die restlichen Zutaten hinzufügen. Die Soße etwa 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen. Weiter einkochen, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Erst dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und das restliche Ras el Hanout dazugeben. Die Soße direkt verwenden oder in abgekochte Gläser umfüllen und gut verschließen. Sie hält sich ein paar Monate.

Zutaten für die Gnocchi:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- Salz
- Muskat
- 200 g Mandeln
- 400 g Mangold
- 50 g Butter

Die Kartoffeln mit Schale kochen. Anschließend etwas abkühlen lassen. Dann pellen und mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Ei und Mehl hinzufügen und mit Salz und Muskat würzen. Mit den Händen zu einem Teig kneten. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Den Gnocchi-Teig etwa 1 cm dick ausrollen und in Würfel schneiden. Wer mag, drückt mit einer Gabel noch ein Muster auf. Ins kochende Wasser geben. Wenn sie oben schwimmen, sind sie fertig. Anschließend in der Würzsoße wenden.

Die Mandeln kurz in kochendem Wasser blanchieren und anschließend aus der Schale lösen oder geschälte Mandeln verwenden. Mangold putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen und den Mangold darin anschwitzen. Auf die Gnocchi geben und mit den Mandeln garnieren.

Sendung/Quelle: Zora kocht's einfach

Sendetermin: 17.11.2023

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen