

Ricotta-Gnocchi mit Tomatensoße

Zutaten für die Gnocchi (für 3 Personen):

- 250 g Ricotta
- 100 g Parmesan
- 150 g Weizenmehl (Typ 405)
- 200 g Hartweizengrieß

Parmesan fein reiben und mit Ricotta in einer Schüssel mischen. Mehl und Grieß dazugeben und alles zu einem kompakten Klumpen formen. Dabei jeweils nur so viel Mehl und Grieß mit der Hand einarbeiten wie nötig. Der Teig sollte nicht mehr kleben, sich aber noch feucht anfühlen.

Jeweils 1 Handvoll Teig auf ein mit Hartweizengrieß bestäubtes Nudelbrett geben und daraus mit den Handflächen Rollen von etwa 1,5 cm Durchmesser formen. Auch beim Ausrollen nur so viel Hartweizengrieß wie nötig verwenden.

Von den Rollen mit einer Teigkarte oder einem Messer circa 2 cm große Klöße in Gnocchi-Form abstechen. In siedendes Salzwasser geben und so lange ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warmhalten.

Zutaten für den Tomatensoße:

- 100 g Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 4 EL Olivenöl
- 200 g Cherrytomaten
- 200 g passierte Tomaten
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 0,5 Bund Basilikum
- nach Belieben: Rucola

Zwiebeln abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl circa 5 Minuten andünsten. Knoblauch abziehen, pressen und bei geringer Temperatur kurz mit dünsten. Cherrytomaten waschen, vierteln und zu Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben. Sobald die Tomaten in sich zusammenfallen, passierte Tomaten sowie Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles bei geringer Temperatur circa 5-10 Minuten deutlich reduzieren.

Basilikum abbrausen, grob hacken und zusammen mit 1 kräftigen Schuss Olivenöl am Ende der Garzeit in die Soße rühren.

Gnocchi auf Tellern anrichten, mit der Soße benetzen und nach Belieben mit Parmesan bestreuen und mit etwas Rucola garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 03.07.2024

Koch/Köchin: Charly Bonetti

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