

Basilikum-Gnocchi mit Parmesan-Soße

Für 4 Personen

1,5 kg Kartoffeln mehligk.	Salz	1 Bund Basilikum
6 EL Olivenöl	150 g Parmesan	4 Eigelbe
5 EL Kartoffelstärke	2 rote Zwiebeln	200 g Kirschtomaten
Zucker	Pfeffer	3 EL Butter

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.

Währenddessen Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Basilikum grob schneiden und mit 2/3 vom Olivenöl fein pürieren.

Hälfte vom Parmesan fein reiben.

Gekochte Kartoffeln abgießen und noch warm durch die Presse drücken. Mit den Eigelben, geriebenem Parmesan, Kartoffelstärke und einigen EL Basilikumöl verkneten. Mit Salz würzen.

Aus der Masse Rollen formen, in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden und mit einer Gabel Rillen hineindrücken.

Gnocchi in reichlich siedendem Salzwasser garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

Mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.

Kirschtomaten waschen und halbieren.

In einer Pfanne restliches Olivenöl erhitzen und die halbierten Kirschtomaten anbraten.

Zwiebel zugeben mit Salz, Zucker, Pfeffer würzen, weich schmoren.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Gnocchi darin anbraten. Kirschtomaten zu den Gnocchi geben, restliches Basilikumöl zugeben, durchschwenken.

Restlichen Parmesan in groben Spänen dazu geben und auf tiefe Teller geben.

Jacqueline Amirfallah am 19. August 2020