

Gnocchi mit Tomaten-Sugo, Rucola-Pesto und Parmesan-Chip

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g festk. Kartoffeln 25 g Hartweizengrieß 125 g Mehl
Salz

Für das Tomaten Sugo:

2 Rispen Cherrytomaten 400 g geschälte Tomaten (Dose) 1 Knoblauchzehe
1 Schalotte 1 Zitrone 100 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark 1 Zweig Thymian 1 Zweig Rosmarin
2 TL getrockneter Oregano Olivenöl Salz, Pfeffer

Für das Rucola Pesto:

100 g Rucola 1 Knoblauchzehe 1 Zitrone
50 g Parmesan 50 g Pinienkerne 100 ml Olivenöl
Salz Pfeffer

Für den Parmesanchip:

100 g Parmesan

Für die Gnocchi:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen und danach pellen. Mit dem Grieß, einer Prise Salz und einem Teil Mehl einen Teig kneten. Erneut Mehl dazu geben und weiter kneten bis ein glatter Teig entsteht. Teig vierteln und aus den Stücken daumendicke Würste rollen. Mit einer Palette Stücke à 2-3 cm abschneiden und mit Mehl bestäuben damit sie nicht aneinanderkleben. Stücke mithilfe einer Schaumkelle in siedendes Salzwasser geben. Sobald die Stücke an die Wasseroberfläche treten mit einer Schaumkelle aus dem Topf holen.

Für das Tomaten Sugo:

Cherrytomaten waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen.

Anschließend vierteln und achteln. Knoblauch und Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Knoblauch sowie die Schalotten bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Nach kurzer Zeit die Tomatenwürfel dazugeben und mit Tomatenmark kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Geschälte Tomaten, Thymian, Rosmarin und Oregano mit in die Pfanne geben und 10 Minuten köcheln lassen. Zitrone waschen und eine Hälfte abreiben.

Tomatensoße mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Tropfnasse Gnocchis in das Sugo geben. Alles gemeinsam durchschwenken.

Für das Rucola Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl braun anrösten. Rucola waschen und trockenschleudern. Parmesan in kleine Stücke schneiden, Knoblauch abziehen und grob hacken. Zusammen mit Rucola, gerösteten Pinienkernen sowie Olivenöl mit dem Stabmixer zu einem Pesto vermengen. Zitrone waschen, halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Pesto mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für den Parmesanchip:

Parmesan reiben. Auf einem Blech mit Backpapier 5-7 cm große Parmesanhaufen bilden. Mit dem Finger auf eine gleichmäßige Dicke bringen. Im Ofen 5-10 Minuten backen. Chip anschließend vorsichtig vom Blech lösen.

Die Gnocchi mit der Soße in einen tiefen Teller geben, das Pesto darauf träufeln, mit einem Parmesanchip garnieren und servieren.

Tobias Zenger am 23. Februar 2022