

Gnocchi mit Tomatensugo und Käse-Chip

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	Butter
50-100 g Kartoffelmehl	Muskatnuss	1 Prise Salz

Für den Tomatensugo:

200 g passierte Tomaten	1 rote Zwiebel	Butter
2 EL Weißwein	Salz	Pfeffer

Für den Chip:

100 g Montello

Für die Garnitur:

Basilikum

Für die Gnocchi:

Den Backofen auf 180 Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Garen und abschütten. Noch im heißen Zustand in die Kartoffelpresse geben, in eine Schüssel pressen und ausdampfen lassen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Kartoffelmehl und Eigelb unter die Kartoffel heben. Mit Salz und Muskatnuss würzen und zu einem Teig verarbeiten.

Teig in dünne Rollen ausrollen und 1 cm breite Stücke abschneiden.

Diese über eine Gabel rollen und in leicht kochendes Wasser geben.

Sobald die Gnocchi oben schwimmen, mit der Schaumkelle abschöpfen.

Danach in Butter anbraten, bis sie leichte Röstaromen bekommen.

Für den Tomatensugo:

Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter anbraten, dann mit etwas Weißwein ablöschen.

Passierte Tomaten zugeben und erhitzen, bis etwas Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Chip:

Montello reiben. Dann als Häufchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Käsehäufchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 8-10 Minuten backen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Basilikum garnieren.

Maximilian Sormani am 25. Februar 2026