



Dazu schmeckt auch die Tomatensauce von Seite 46 (Pasta Napoli).



# Gnocchi mit Tomaten und Basilikum



## Was du brauchst:

### Für den Gnocchiteig:

400 g Kartoffeln  
35 g Mehl  
50 g Grieß  
1 ½ EL Parmesan  
2 Eigelb  
1 Prise Salz  
Mehl für die Arbeitsfläche  
1 Schnitte Butter zum Braten

### Für die Garnitur:

50 g Cherrytomaten  
Einige Blätter  
frisches Basilikum  
Frisch geriebenen Parmesan

## Jetzt geht es los!

- 1 Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser 10 bis 15 Minuten kochen, bis man mit einer Gabel leicht in die Kartoffel stechen kann.
- 2 Anschließend die Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.
- 3 **Die ausgekühlten, gepressten Kartoffeln mit Mehl, Grieß, etwas geriebenem Parmesan, Eigelben und einer Prise Salz zu einer gleichmäßigen Masse verkneten.**
- 4 **Eine Arbeitsfläche bemehlen und die Kartoffelmasse darauf zu rund 2 cm dicken Rollen ausrollen. 1 bis 2 cm breite Stücke abschneiden, diese mit den Handflächen rund formen und mit einer Gabel etwas flach drücken. Alternativ zu Kugeln formen oder über das Gnocchibrett rollen.**
- 5 Die Gnocchi nach und nach für etwa 5 Minuten in gesalzenem Wasser köcheln, bis diese an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen und zur Seite stellen.
- 6 Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Gnocchi darin von allen Seiten gut anbraten.
- 7 Mit halbierten Cherrytomaten, dem Basilikum und reichlich Parmesan sofort noch warm servieren.

