

Tomaten-Butter-Gnocchi



Zutaten für 4 Personen:

Gnocchi:

- 500 g mehlig Kartoffeln
- 150 g Dinkelmehl
- 1 Ei
- Salz

Sauce:

- Cocktailtomaten
- Butter
- Basilikum

Zubereitung

1. Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen und dämpfen
2. Die Tomaten waschen und vierteln
3. Die gekochten Kartoffeln auf die Arbeitsfläche pressen, Mehl, Salz und das Ei dazugeben und zu einem Teig vermischen.
4. Den Teig vierteln und jeweils zu einer 3 cm dicken Rolle formen, fingerdicke Stücke abschneiden und über die Gabelspitzen rollen.
5. Ca. 5 Minuten partieweise in leicht köchelndem Salzwasser sieden
6. Herausnehmen und abschrecken.
7. Butter in einer Pfanne erwärmen und die Tomaten dazu geben.
8. Gnocchi noch einmal erhitzen und gemeinsam mit den Tomaten anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

Viel Freude beim Nachkochen!

