

## Gnocchi mit getrockneten Tomaten



### Zutaten für 4 Personen (Hauptspeise)

- 1 kg mehlig Kartoffeln
- 300 g Dinkelmehl
- 2 Eier
- 2 TL Salz
- ca. 10 getrocknete Tomaten (je nach Belieben und Größe der Tomaten)
- 50 g Feta
- Rosmarin

### Zubereitung

1. Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen und dämpfen.
2. Die Tomaten in der Zwischenzeit in sehr kleine Stücke schneiden.
3. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse auf die Arbeitsfläche drücken. Tomaten, Mehl, Salz und Eier dazugeben und zu einem Teig verkneten.
4. Den Teig vierteln und jeweils zu einer 2 - 3 cm dicken Rolle formen, fingerdicke Stücke abschneiden und über die Gabelspitzen rollen.
5. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Gnocchi ca. 3 - 4 Minuten partienweise sieden (= leicht köcheln).
6. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen und abschrecken. Am besten dazu ein Sieb mit den Gnocchi kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und nicht die Gnocchi mit dem kalten Wasserstrahl direkt treffen, da sie sonst die Form verlieren könnten.
7. Wenn die getrockneten Tomaten in Öl aufbewahrt worden waren, kann dieses Öl nun in einer Pfanne erwärmt und die Gnocchi darin warm gemacht werden. Ansonst kann man dafür ein wenig Butter verwenden.
8. Mit Rosmarin, Pfeffer und evtl. Salz würzen. Der Feta kann einfach zwischen den Fingern auf die Gnocchi zerrieben werden.

**Viel Freude beim Nachkochen!**

