

Gnocchi mit 3 Saucen

Teig für 6 bis 8 Personen

1 kg mehligkochende Kartoffeln
200 g Weizenmehl Typ 405
2 Eier Messerspitze
Backpulver
1 Prise Salz

Kartoffeln in der Schale kochen, pellen, und durch eine Kartoffelpresse oder Sieb drücken. Kartoffelteilig auskühlen lassen, bis er handwarm ist - dann mit Mehl, Eiern, Salz und Backpulver verkneten. Der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr an den Fingern klebt und nicht mehr feucht ist - also eventuell etwas mehr Mehl nehmen. Klar ist: Der Teig wird mit der Hand auf einer bemehlten Platte bearbeitet. Bitte behutsam und nicht zuviel kneten, er soll locker bleiben. Dann den Teig zu einer Rolle formen, und zentimeterdicke Scheiben abschneiden. Daraus Gnocchi formen - mit einer Gabel Streifen hineindrücken. Diese Gnocchi in sprudelndem Salzwasser 4 bis 5 Minuten kochen, bis sie oben schwimmen. Dann aus dem Topf nehmen und mit den Saucen servieren.

Wenn Sie den Gnocchi etwas mehr "Pfiff" geben wollen, können Sie sie mit Mozzarella füllen. Mozzarella in feine Würfel schneiden, und die fertigen Gnocchi mit einem kleinen Würfel Mazzarellakäse füllen - Garzeit unverändert.

Wichtiger Tipp:

Die Kartoffeln unbedingt in der Schale kochen, sonst sind sie feucht. Nur mehligkochende Sorten benutzen!

1. Rucolasauce mit Knoblauch

1 Bund Rucolasalat
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
Brühe

Rucola waschen und in mundgerechte Stücke schneiden - grobe Stiele entfernen. Knoblauch in Scheiben schneiden und in Olivenöl andünsten - Rucola dazugeben - alles fällt zusammen - mit Brühe begießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Parmesan mit brauner Butter

braune Butter
Parmesankäse, frisch gerieben
gemörster schwarzer Pfeffer

Auf die dampfenden Gnocchi frischen Parmesan reiben und braune Butter geben, und mit gemörster Pfeffer bestreuen. Wer möchte, gibt zur Geschmeidigkeit noch etwas Brühe dazu. Mengenangaben sind nicht möglich - Parmesan, Butter und Pfeffer nach Geschmack.

3. Tomatensauce mit Basilikum

Tomatenfleisch von 6 Tomaten
1 Bund Basilikum
3 EL Olivenöl
Salz

Tomaten enthäuten, entkernen und in grobe Streifen schneiden. Basilikum mit einem feuchten Lappen reinigen (nicht waschen) und in Blättern lassen. Tomatenfleisch in Olivenöl andünsten, sofort den Basilikum dazu, alles etwas salzen und servieren. Der Garvorgang darf höchstens 3 bis 4 Minuten dauern. Also die Pfanne ständig bewegen und schwenken.