

RICOTTA-GNOCCHI MIT ROHER TOMATENSAUCE

ZUTATEN

Für 4 Personen

Gnocchi:

500 g Ricotta
4 Eier
100 g Sbrinz, frisch gerieben
175 g Mehl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Sauce:

750 g Fleischtomaten
1 Schalotte, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
Basilikum, in Streifen geschnitten
Basilikum zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Für die Gnocchi Ricotta und Eier gut verrühren. Sbrinz und Mehl darunter mischen, würzen.
- 2 Für die Sauce Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten und in kleine Würfel schneiden.
- 3 Schalotten in aufschäumender Butter dämpfen. Tomaten beifügen, kurz dämpfen. Knoblauch dazupressen, würzen. Basilikum darunter ziehen.
- 4 Aus der Ricottamasse mit zwei Teelöffeln Gnocchi abstechen, in reichlich Salzwasser ziehen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen.
- 5 Die Tomatensauce in tiefe Teller verteilen. Die Ricotta-Gnocchi darauf anrichten. Mit Basilikum garnieren.

Tipps: Die Gnocchi im gleichen Wasser wie die Tomaten garen. Die Gnocchi können im Voraus gemacht werden und eignen sich auch zum Tiefkühlen. Zum Erwärmen in eine ausgebutterte Gratinform geben und im Ofen überbacken.