

Italienische Rezepte

Gnocchi mit 3 Saucen

Gattung: Gnocchi, Italien, Kartoffeln, Vegetarisch

Teig für 6-8 Personen:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
200 g Weizenmehl Typ 405
2 Eier

1 Messerspitze Backpulver
1 Spritzer Salz

Sauce 1: Rucolasauce mit Knoblauch

1 Bund Rucolasalat
2 Knoblauchzehen

Olivenöl
Brühe

Sauce 2: Parmesan mit brauner Butter

braune Butter
Parmesan, frisch gerieben

gemörster schwarzer Pfeffer

Sauce 4: Tomatensauce mit Basilikum

Fleisch von 6 Tomaten
1 Bund Basilikum

3 Essl. Olivenöl
Salz

Kartoffeln in der Schale kochen, pellen, und durch eine Kartoffelpresse oder Sieb drücken. Kartoffelteig 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 Mozzarellakäse füllen - Garzeit unverändert.

Wichtiger Tipp: Die Kartoffeln unbedingt in der Schale kochen, sonst sind sie feucht. Nur mehlig kochende Sorten benutzen!

Sauce 1: 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 beißen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sauce 2: Auf die dampfenden Gnocchis frischen Parmesan reiben und braune Butter geben, und mit gemörstem Pfeffer bestreuen. Wer möchte, gibt zur Geschmeidigkeit noch etwas Brühe dazu. Mengenangaben sind nicht möglich - Parmesan, Butter und Pfeffer nach Geschmack.

Sauce 3: 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 Gar Vorgang darf höchstens 3 bis 4 Minuten dauern. Also die Pfanne ständig bewegen und schwenken.

Italienische Rezepte Kostenlos auf, www.spiele-kinderspiele.de