

## Gnocchi al pomodoro

Kartoffelnocken in Tomatensoße aus Italien



### Das braucht ihr für 4 bzw. 1 Portion/en

Für die Gnocchi

- 1 kg / 250 g mehligkochende Kartoffeln
- 200 g / 50 g Mehl
- 1 / ¼ (?) Ei
- 2 / ½ Prise/n Salz

Für die Tomatensoße

- 2 / 0,5 Esslöffel natives Olivenöl extra
- 4 / 1 Knoblauchzehe/n
- 800 g / 200 g Tomatenpüree
- Salz, Zucker, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Basilikumblätter oder Oregano
- 40 g / 10 g geriebener Parmesankäse

### So geht es

Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen und mit der Schale kochen, bis sie weich sind (20-30 Min), schälen, halbieren und noch heiß zerstampfen. Umrühren, um den Dampf entweichen zu lassen. Mehl, Ei und Salz hinzufügen und kurz kneten, damit ein weicher Teig entsteht. Kleine daumendicke Rollen formen, in Stücke (ca. 2cm) schneiden und diese mit einer Gabel etwas flach drücken. Die Gnocchi auf einen bemehlten Teller legen und 20 Min. an der Luft ruhen lassen.

Für die Tomatensoße den Knoblauch schälen und zerdrücken oder hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin anbraten, Tomatenpüree, Salz, Zucker, Pfeffer und Basilikum/Oregano hinzufügen. Bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen bis die Sauce eindickt, dabei gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren.

Die Gnocchi in reichlich Salzwasser kochen und, wenn sie an die Oberfläche kommen, mit einem Schaumlöffel entnehmen, abtropfen lassen und direkt in die Soßenpfanne geben. Vorsichtig umrühren und sofort mit geriebenem Parmesan servieren.

**Guten Appetit!**

## Gnocchi al pomodoro

Potato noodles in tomato sauce from Italy



### What you need for 4 or 1 portion/s

For the gnocchi

- 1 kg / 250 g floury potatoes
- 200 g / 50 g wheat flour
- 1 / ¼ (?) egg
- 2 / ½ pinch/es salt

For the tomato sauce

- 2 / 0,5 tablespoons extra virgin olive oil
- 4 / 1 garlic clove/s
- 800 g / 200 g tomato puree
- Pinches of salt & sugar, freshly ground black pepper
- basil leaves or oregano
- 40 g / 10 g grated Parmesan cheese

### How to cook

For the gnocchi, wash the potatoes and boil them with the skin until they are soft (20-30 min), peel, halve and mash while still hot. Stir to let the steam escape. Add flour, egg and salt and knead briefly to make a soft dough. Form small thumb-thick rolls, cut them into pieces (approx. 2cm) and press them slightly flat with a fork. Place the gnocchi on a floured plate and leave to rest in the air for 20 minutes.

For the tomato sauce peel and crush or chop the garlic. Heat the oil in a large pan, fry the garlic in it, add the tomato puree, salt, sugar, pepper and basil/oregano. Simmer over low heat for about 10 minutes until the sauce thickens, stirring occasionally with a wooden spoon.

Boil the gnocchi in plenty of salted water and when they come to the surface, remove them with a skimmer, drain them and put them directly into the sauce pan. Stir carefully and serve immediately with grated parmesan.

**Enjoy your meal!**

## Gnocchi al pomodoro

Pâtes de pommes de terre à la sauce de tomates de l'Italie



### Tu en as besoin pour 4 ou 1 personne/s

Pour les Gnocchi

- 1 kg / 250 g de pommes de terre farineuses
- 200 g / 50 g de farine
- 1 / ¼ (?) oeuf
- 2 / ½ pincée de sel

Pour la sauce aux tomates

- 2 / 0,5 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 4 / 1 gousse/s d'ail
- 800 g / 200 g de purée de tomates
- pinces de sel & sucre, du poivre noir fraîchement moulu
- feuilles de basilic ou origan
- 40 g / 10 g de parmesan râpé

### Voici cela se cuit

Pour les gnocchi, lave les pommes de terre et les fais bouillir avec la peau jusqu'à ce qu'elles soient tendres (20-30 min), pèle-les, coupe-les en deux et écrase-les à chaud. Remue pour laisser la vapeur s'échapper. Ajoute la farine, l'œuf et le sel et pétri brièvement pour obtenir une pâte molle. Forme-t-en des petits rouleaux de l'épaisseur du pouce, coupe-les en morceaux (env. 2 cm) et aplati-les légèrement à l'aide d'une fourchette. Place les gnocchi sur une assiette farinée et laisse-les reposer à l'air libre pendant 20 min.

Pour la sauce aux tomates, épluche et écrase ou hache l'ail. Fais chauffer l'huile dans une grande poêle, fais-y revenir l'ail, ajoute la purée de tomates, le sel, le sucre, le poivre et le basilic/origan. Laisse mijoter à feu doux pendant env. 10 min jusqu'à ce que la sauce épaississe, en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.

Fais cuire les gnocchi dans une grande quantité d'eau salée et lorsqu'ils remontent à la surface, retire-les avec une écumoire, égoutte-les et mets-les directement dans la sauce. Remue soigneusement et serve immédiatement avec du parmesan râpé.

**Bon appétit!**