

Gnocchi alla sorrentina

Zutaten (8 Portionen)

Gnocchi

100 g Parmesankäse in Stücken
1000 g Wasser
800 g mehligte Kartoffeln, in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten
350 - 400 g Mehl
2 Eier
½ - 1 Teelöffel Salz
Tomatensauce
50 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
30 g natives Olivenöl extra
450 g geschälte Tomaten (Dose)
1 gestrichener TL Zucker
½ TL Salz
5 frische Basilikumblätter (oder etwas getrocknetes Basilikum)
2 Kugeln Mozzarella, gut abgetropft in Scheiben



Zubereitung

Gnocchi

Parmesan in den Mixtopf geben und 15 Sekunden / Stufe 10 reiben. Umfüllen. Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen, Kartoffelscheiben im Varoma verteilen und 30 Minuten / Varoma / Stufe 1 kochen. Varoma vorsichtig entnehmen und beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Mixtopf leeren.

50 g Mehl und gekochte Kartoffeln in den Mixtopf geben, 20 Sekunden / Stufe 5 pürieren. Restliches Mehl, Eier, 50 g geriebenen Parmesan und Salz hinzufügen 25 Sekunden / Stufe 3 mischen. Eventuell in einer Schüssel mit den Händen fertig verkneten. Den Teig auf eine bemehlte Unterlage legen, mit bemehlten Händen eine Kugel formen. Mixtopf spülen.

Tomatensauce

Zwiebel, Knoblauch und Olivenöl in den Mixtopf geben, 5 Sekunden / Stufe 7 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. 3 Minuten / 120°C / Stufe 1 dünsten.

Tomaten, Zucker, Salz und Basilikum zugeben, 20 Minuten / 100 °C / Stufe 1 kochen.

In der Zwischenzeit mit der Herstellung der Gnocchi fortfahren.

Vom Teig kleine Portionen abstechen und auf der bemehlten Unterlage Teigrollen mit einem Durchmesser von 2 cm formen. In 1,5 cm große Stücke schneiden und kleine Knödel formen. Die Gnocchi über die Zinken einer Gabel führen und damit das charakteristische Streifendekor verleihen.

Die Gnocchi in reichlich Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche sind, dann mit einem Schaumlöffel abtropfen lassen und in den Varoma-Behälter zum Abtropfen geben.

Nach dem Garen die Tomatensauce 20 Sekunden / Stufe 7 pürieren. Etwas von der Soße in eine Auflaufform geben, die Gnocchi darauf verteilen. Die restliche Soße über die Gnocchi gießen.

Mit dem restlichen geriebenen Parmesan bestreuen und die Mozzarellascheiben auflegen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen und die Gnocchi im heißen Ofen etwa 5 Minuten backen (bis der Mozzarella geschmolzen ist).

Man kann das Gericht auch portionsweise in feuerfesten Förmchen verteilen und überbacken.

www.cookidoo.it