

Ricotta-Gnocchi

Zutaten: (für 4 Personen)

Gnocchi

- 750 g Ricotta
- 90 frisch geriebener Parmesan
- ca. 140 g Mehl
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Tomaten-Sugo nach Marcella Hazan*

- 800 g Pelati, püriert (Marcella Hazan verwendet 500 g Pelati oder 900 g frische Tomaten, geschält und püriert)
- 75 g Butter
- 1 mittelgrosse Zwiebel, geschält und halbiert
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die Zutaten (alles ausser dem Pfeffer) für den Tomaten-Sugo in eine Pfanne geben und alles zusammen (ohne Deckel) 45 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis sich das Fett von den Tomaten absetzt. Gelegentlich umrühren. Mit Pfeffer abschmecken und, falls nötig, noch etwas Salz zugeben.

Die Zutaten für die Gnocchi in einer Schüssel gut vermengen. Falls der Ricotta sehr feucht ist, etwas mehr Mehl zugeben. Aber grundsätzlich so wenig Mehl wie möglich, beziehungsweise so viel Mehl wie nötig verwenden. Der Teig darf etwas feucht sein, soll aber beim Ausrollen nicht kleben.

Den Teig in drei oder vier Portionen teilen und dann portionenweise auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu höchstens fingerdicken Rollen ausrollen.

Mit einem Messer oder einem Teighörnchen von den Rollen **1 cm** grosse Gnocchi abstechen.

Die Gnocchi portionenweise im Salzwasser kochen und mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, sobald sie oben aufschwimmen. Gut abtropfen und sofort in einer feuerfesten Form mit Tomatensauce mischen. Im Ofen warm stellen, bis alle Gnocchi gemacht sind.

Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.



Schweizer Radio
und Fernsehen

Quelle: Tomatensugo nach Marcella Hazan, Die klassische italienische Küche, Echtzeit Verlag