

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi in Tomaten-Sugo



Zutaten:	Zubereitung:
1 kg mehlig kochende Kartoffeln	mit der Schale weich kochen, danach schälen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken
250-300 g Weizenmehl Typ 550	über die Kartoffeln geben
1 geh. Eßl Kartoffel-Stärke	
2 Eier	
1 Spritzer Mineralwasser	

Salz, Pfeffer, Muskatnuss	alles schnell vermischen, zu langen Rollen mit ca. 1 ½ cm Durchmesser formen. Gnocchi abstechen, mit Gabel verzieren, damit die typischen Gnocchi-Rillen entstehen. Sofort danach in leicht kochendes Salzwasser geben. Die Gnocchi sind fertig, wenn sie nach 1-2 Minuten an der Wasseroberfläche schwimmen
1 Glas Tomaten-Sugo (Rezept siehe Einkochen)	erhitzen und die Gnocchi darin schwenken. Mit
geriebenem Parmesan	bestreut servieren.

Spinatgnocchi:	
3 Eßl gekochter und pürierter Spinat	zu o.g. Rezept geben, <u>dafür 1 Ei weniger verwenden.</u>

Ebenso kann man die Gnocchi mit anderem Gemüse verfeinern. Zum Beispiel 3 Eßl gekochte pürierte rote Beete oder 3 Eßl gekochter pürierter Kürbis oder klein geschnittener Basilikum zugeben.