

Gnocchi mit Tomatensoße: Vorspeise



<u>Menge</u>	<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
300g 100g ¼ TL	Kartoffeln Mehl Salz	<p><u>Gnocchi:</u></p> <p>Grundrezept Kartoffelteig herstellen</p> <p>Teig auf bemehlte Oberfläche in fingerdicke Röllchen formen. 2-3 cm lange Stücke abschneiden. Jedes Teigstückchen auf die Innenseite einer Gabel drücken.</p> <p>Und</p> <p>Zum Kochen bringen. Gnocchi ins kochende Wasser geben. Sobald die Gnocchi oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen.</p>
2 l ½ TL	Wasser Salz	
1 D 1 1 1 EL 1 EL	Tomaten Tomate Zwiebel Olivenöl Tomatenmark	<p><u>Tomatensoße:</u></p> <p>würfeln würfeln. In Andünsten. Tomatensaft und Tomate zugeben. Bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist.</p>
1 Pr. ¼ TL etwas	Zucker Salz Pfeffer Suppenbrühe	<p>und Abschmecken.</p>
50g	Geriebenem Parmesan Frischen Basilikum	<p>Fertigstellen der Gnocchi: Gnocchi mit Tomatensoße anrichten mit frisch</p> <p>Bestreuen. Mit</p> <p>Garnieren</p>

