

Gnocchi überbacken

Dieses Gericht kannst Du als ersten Gang reichen.

Gnocchi haben sich in Aufläufen etabliert. Sie sind aus der Küche nicht mehr wegzudenken, denn sie sind schnell gemacht und schmecken einfach gut. Überbacken geben sie auf dem Teller ein schönes Bild ab.

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 300 g Weizenmehl
- 2-3 kleine Eier
- 2 TL Salz
- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- 100 g Butter
- 4 reife Tomaten

Zubereitung

- Die Kartoffeln mit der Schale gar kochen. Dann abgießen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Mehl, die Eier, Salz, 2 EL Parmesan und 1 EL weiche Butter mit der Kartoffelmasse mischen. Aus dem festen Teig lange, etwa fingerdicke Rollen formen. Die Rollen in 2 cm lange Stücke (Gnocchi) schneiden. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi portionsweise in das kochende Wasser geben und bei schwacher Hitze gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.
- In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf ebenfalls Wasser zum Kochen bringen. Darin die Tomaten kurz eintauchen, abschrecken und häuten. Die gehäuteten Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Die abgetropften Gnocchi in der restlichen heißen Butter schwenken und mit den Tomatenwürfeln und dem Rest Parmesan bestreuen. Die Gnocchi in einer Auflaufform etwa 5 Minuten unter dem vorgeheizten Grill überbacken.
- Die überbackenen Gnocchi in der Auflaufform servieren!



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/gnocchi-ueberbacken/>