



Rote Gnocchi mit Gorgonzola-Sauce

(4 Personen)

1 kg Kartoffeln
250 g Weismehl
3 Eier
3 Esslöffel Tomatenpüree (70 g)
Pfeffer, Salz, Muskat
reichlich Mehl zum Ausrollen

Sauce:
2 dl Rahm
200 g Gorgonzola
Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln in der Schale im Dampf-
kochtopf ca. 10 Min. garkochen.
Noch warm schälen und passieren.
Mit dem Mehl, den Eiern, dem To-
matenpüree und den Gewürzen zu
einem geschmeidigen Teig verarbei-
ten und diesen von Hand 5–10 Min.
kräftig kneten. Ca. $\frac{1}{2}$ Std. ruhen
lassen.

Auf Mehl ca. 1,5 cm dicke Stränge
ausrollen, diese in 3 cm lange Stücke
schneiden und über eine Gabel
ziehen. Die Gnocchi portionenweise
in viel kochendem Salzwasser ziehen
lassen, bis sie an die Oberfläche
steigen. Mit der Schaumkelle heraus-
heben, gut abtropfen lassen, auf
Platte anrichten und warmstellen.

Für die Sauce den Rahm in einem
Pfännchen erhitzen (nicht kochen).
Den Gorgonzola in Würfel schneiden,
beigeben und schmelzen lassen. Mit
Pfeffer würzen, über die Gnocchi
anrichten.