



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 Dampfkochtopf ca. 10 Min. garkochen. Noch warm schälen und passieren. Mit dem Mehl, den Eiern, dem Tomatenpüree und den Gewürzen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten 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 herausheben, gut abtropfen lassen, auf Platte anrichten und warmstellen.

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