

Gnocchi mit Tomatensalsa

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 60 Min.

**Gnocchi:**

1 kg mehligkochende Kartoffeln
Salz
300 g Weizenmehl
100 g Hartweizengrieß
1 Be. Dr. Oetker Creme VEGA
(150 g)
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 1 TL Muskatnuss

Tomatensalsa:

4 mittlere Strauchtomaten
1 Zwiebel
etwa 2 Knoblauchzehen
etwa 16 Basilikumblätter
5 EL Olivenöl
2 EL Balsamico Bianco
1 EL Agavendicksaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, in Salzwasser zum Kochen bringen, in 20-25 Min. gar kochen.

2 Tomatensalsa:

Tomaten waschen und fein würfeln. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Basilikum waschen und hacken. Öl, Essig, Agavendicksaft und Gewürze gut verrühren und abschmecken. Dann mit dem Gemüse vermengen.

3 Gnocchi:

Kartoffeln abgießen und heiß durch die Kartoffelpresse geben. Mehl, Grieß und Creme VEGA unterrühren. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, mit einer Gabel etwas flach drücken, in kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen und in etwa 3 Min. gar ziehen lassen. Gnocchi mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

4 Die Gnocchi auf einem Teller oder einer Platte anrichten. Tomatensalsa darauf verteilen und warm oder kalt servieren.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Gnocchi schmecken auch mit etwas Olivenöl und frischen Kräutern sehr lecker.