



Gnocchi mit Cocktailtomaten in Rosmarinbutter

Zutaten für 4 Personen:

- + 500g Kartoffeln, vorwiegend festkochend oder mehlig kochend
- + 1 Eigelb
- + Ca. 250g Kartoffelstärke oder Maisstärke oder Mehl
- + 50 g Hartweizengrieß
- + Salz, evtl. etwas Muskat
- + Evtl. 2 Zwiebeln
- + 500 g Tomaten, am besten Cocktailtomaten
- + 2 EL Butter
- + Rosmarin, Thymian, Kräutersalz, Pfeffer, Basilikum? Parmesan?



Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser gar kochen (Stäbchenprobe). Noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit dem Stampfer sehr musig stampfen. Sofort mit Ei, Stärke, Grieß und Salz (abschmecken) vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben. Den Teig etwas ruhen lassen.

Etwa daumendicke Rollen formen, davon etwa fingerbreite Stücke abschneiden und nach Belieben formen, z.B. einmal mit der Gabel drauf drücken, damit die charakteristischen Rillen entstehen.

In einem breiten Topf mit siedendem Salzwasser portionsweise gar ziehen lassen. Wenn die Gnocchi oben schwimmen, sind sie gar. Mit Siebkelle oder Schaumlöffel (oder einer kreativen Idee) rausfischen und beiseite legen.

In einer Pfanne die Zwiebeln andünsten, Butter und Kräuter dazugeben. Die Gnocchi in Rosmarin-Thymian-Butter schwenken und abschmecken. Gegen Ende noch Tomatenstückchen hinzufügen und genießen.