

Gnocchi mit Tomatensalsa

4 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

1 kg mehligkochende Kartoffeln

Tomatensalsa:

5 EL Olivenöl

2 EL Balsamico Bianco

1 EL Agavendicksaft

Salz

Pfeffer

4 würfelig geschnittene Tomaten

1 fein gewürfelte Zwiebel

2 klein gehackte Knoblauchzehen

16 gehackte Basilikumblätter

Gnocchi:

vorbereitete Kartoffeln

300 g glattes Mehl

100 g Hartweizengrieß

1 Becher Dr. Oetker Creme VEGA

Salz

Pfeffer

gemahlene Muskatnuss

1 Zum Vorbereiten:

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 10 Min. gar kochen.

2 Tomatensalsa:

Öl mit Essig, Agavendicksaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze mit dem Gemüse vermischen.

3 Gnocchi:

Die gekochten Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl mit Grieß und Creme Vega unterrühren. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4 Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, mit einer Gabel etwas flach drücken, in kochendes Salzwasser geben und ca. 3 Min. garen lassen. Die Gnocchi mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

5 Die Gnocchi mit Tomatensalsa servieren.