

## Gnocchi mit Tomatensoße à la Rudy Giovannini

---

Gerichte mit Geschichte: Rudy Giovannini kocht für uns die Gnocchis in Tomatensoße nach dem Rezept seiner Mutter - dazu noch ein grüner Salat.

### Für die Gnocchi:

- 1 kg "ältere" Kartoffeln
- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 1 EL Öl
- etwas Salz

### Zubereitung Gnocchi

1. Die Kartoffeln im Ganzen kochen, schälen und durch ein Sieb drücken.
2. Mehl, Eier, Öl und Salz dazu geben und zu einem Teig kneten.
3. Den Teig in mehrere Teile zerlegen.
4. Jeweils 1 Teil zu einer fingerdicken Rolle verarbeiten und daraus die Nocken schneiden.
5. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nocken hinzugeben.
6. Auf kleiner Flamme köcheln, bis die Nocken nach oben treiben.
7. Abseihen und mit Tomatensoße (siehe unten) und geriebenem Parmesan anrichten.

### Für die Tomatensoße:

- 600 g frische Tomaten / oder 800g stückige Dosentomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Zweig Basilikum
- 1 Prise Salz
- nach Belieben frisch geriebene Parmesankäse

### Zubereitung Tomatensoße

1. Die Tomaten 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren.
2. Mit kaltem Wasser abschrecken und schälen.
3. Das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.
4. Die Zwiebel in Stückchen schneiden.

5. Tomaten, Zwiebel, Salz und Basilikum in einen Topf geben und im offenen Topf köcheln lassen. Dauer circa 20 Minuten.

6. Mit einem Holzlöffel größere Tomatenstücke zerdrücken und gelegentlich die Sauce umrühren. Mit Salz abschmecken.

### **Für den Kopfsalat:**

- 1 Kopfsalat
- 2 EL Essig nach Wahl
- 2 EL Wasser
- 3 EL Öl nach Wahl
- nach Belieben Salz

## **Zubereitung Salat mit Öl-Essig-Dressing**

1. Die einzelnen Blätter lösen und gut waschen.

2. In Stücke zupfen und mit der Salatschleuder das Wasser auffangen.

3. Das Öl mit dem Essig und dem Wasser vermischen und mit Salz abschmecken und mit dem Salat anrichten.

Rudy Giovannini wünscht guten Appetit!

*Quelle: Immer wieder sonntags vom 02.07.2023*