



Klassische Amalfi-Zitronen-Gnocchi: Gnocchi alla Sorrentino

Aus heißen Pellkartoffeln, feinem Mehl Typ 00 und einem Ei entsteht ein geschmeidiger Teig, der im heißen Salzwasser nur kurz garziehen muss. Serviert mit einer fruchtigen Tomatensauce, geschmolzenem Mozzarella und frischem Basilikum – italienischer Genuss pur!

Zutaten

Für die Gnocchi:

- 1 kg mehligkochende (oder vorwiegend mehligkochende) Kartoffeln (ungeschält)
- 300 g italienisches Mehl Typ 00 (plus etwas mehr zum Arbeiten)
- 1 Ei (Größe M)
- 1 gehäufter TL Salz
- 1 großzügige Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zum Servieren:

- 1 Rezeptmenge **Tomatensauce** (*hier Link zu deiner Tomatensauce einbauen*)
- 1 Kugel Mozzarella (abgetropft, in Stücke gezupft)
- Frische Basilikumblätter (grob zerpfückt)
- 1 Bio-Zitrone

Zubereitung

Schritt 1 Kartoffeln kochen:

Die ungeschälten Kartoffeln in einen großen Topf geben, mit reichlich kaltem Salzwasser bedecken und gar kochen (je nach Größe ca. 20–25 Minuten).

Schritt 2 Heiß pellen & pressen:

Die gegarten Kartoffeln abgießen und noch heiß pellen. *Mein Tipp:* Spieße die heiße Knolle einfach auf eine Gabel und ziehe die Schale mit einem kleinen Messer ab. Die gepellten Kartoffeln sofort durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken und kurz ausdampfen lassen.

Schritt 3 Teig zubereiten: Gib das Mehl Typ 00, das Salz, frisch gemahlenen Pfeffer und das Ei zu den gepressten Kartoffeln. Verknete alles rasch mit den Händen zu einem geschmeidigen, weichen Teig. *Achtung:* Nicht zu lange kneten, damit der Teig nicht klebrig wird!



Schritt 4 Formen:

Die Arbeitsfläche leicht bemehlen. Schneide ein apfelgroßes Stück Teig ab und rolle es mit den Händen zu einer ca. 2 cm dicken Rolle (Wulst). Schneide diese Rolle mit einem Messer in ca. 2 cm lange Stücke. Verfahre genauso mit dem restlichen Teig. *(Optional: Wenn du magst, drücke die Stücke leicht über die Zinken einer Gabel, um das typische Rillenmuster zu erzeugen).*

Schritt 5 Garziehen lassen:

Bring in einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen. Gib die Gnocchi portionsweise ins kochende Wasser und reduziere die Hitze leicht. Nach ca. 2 Minuten steigen die Gnocchi an die Oberfläche – dann sind sie fertig!

Schritt 6 Vollenden & Anrichten:

Die fertigen Gnocchi mit einem Schaumlöffel direkt aus dem Wasser heben und sanft unter die heiße Winter-Tomatensauce schwenken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit frischem Mozzarella sowie grob gezupftem Basilikum bestreut sofort genießen.

Rasple etwas Zitronenschale über die fertigen Gnocchis für den Zitruskick!