

## RICOTTA GNOCCHI für 4 Personen

### Zutaten:

- 500g Ricotta (2 Packungen)
- 2 Eigelb
- 1 TL Salz
- 60 g Parmesan
- 100g Dinkelmehl

### Zubereitung:

Ricotta mit dem Eigelb verquirlen. Mehl, Parmesan und Salz vermengen. Ricotta- und Mehlmischung gut vermischen.

Teigfladen auf ein gut bemehltes, grosses Holzbrett geben und achteln. Aus jedem Teil eine Stange rollen und davon jeweils 1cm grosse Stücke abschneiden. Mit einer Gabel oder dem Finger ein kleine Mulde einstechen (so hält die Sauce besser).

## EINFACHER TOMATENSUGO

### Zutaten:

- ca. 500g frische oder 1 grosse Dose gehackte Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- Kräuter: Oregano, Basilikum, Lorbeerblatt, Thymian..
- 1 TL Zucker
- Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

Zwiebel hacken und mit den gepressten Knoblauchzehen in wenig Olivenöl anbraten. Tomaten dazu geben, alles gut vermischen und alle weiteren Zutaten hinzufügen. Mindestens 20 Minuten köcheln lassen und anschliessend die Kräuter (Lorbeerblatt) entfernen. Wird der Sugo länger gekocht, ab und zu ein Glas Wasser (ca. 2-3dl) hinzufügen, damit die Sauce nicht zu dick wird.

*Tipp: Grosse Mengen vorkochen und portionenweise einfrieren.*

