

RICOTTA GNOCCHI für 4 Personen

Zutaten:

- 500g Ricotta (2 Packungen)
- 2 Eigelb
- 1 TL Salz
- 60 g Parmesan
- 160g Dinkelmehl

Zubereitung:

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

Teigfladen auf ein gut bemehltes, grosses Holzbrett geben und achteln. Aus jedem Teil eine Stange rollen und davon jeweils ca. 2 cm grosse Stücke abschneiden. Mit einer Gabel oder dem Finger ein kleine Mulde einstechen (so hält die Sauce besser). In Salzwasser so lange kochen (Wasser darf nicht sprudeln), bis die Gnocchi an die Oberfläche steigen.

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.

