

Gnocchi med tomatsovs

Ingredienser

Gnocchi

- 1 kg kartofler
- 300g tipo00 mel
- 1 æg

Tomatsovs

- 1 tsk. Chili
- 1 spsk. paprika
- 1 spsk. tomatpuré
- 1 løg
- En dåse hakkede tomater
- 250ml fløde
- 25g parmesanost



Fremgangsmåde

Gnocchi

Kog kartofler møre.

Mos kartoflerne med en gaffel og mas dem evt. gennem en si, for at sikre at der ikke er nogen klumper tilbage.

Ælt mel ind i kartoffelmosen.

Ælt til sidst ægget ind i dejen.

Sæt dejen på køl i minimum 30 min.

Rul dejen ud i en lang pølse og skær små klumper af 1*1cm.

Rul den til en lille cylinder.

Kom dem i kogende vand.

Gnocchierne er færdigkogt, når de flyder op til overfladen.

Tomatsovs

Steg chili, paprika, tomatpuré og løg i en gryde.

Tilsæt hakkede tomater.

Blend hele tomatsovsen med en stavblender.

Tilsæt fløde og parmesanost.

Vend gnocchi i tomatsovsen.

Server med frisk basilikum.