

Kartoffel-Gnocchi mit Tomaten

Zutaten für 4-5 Personen

500 g Kartoffeln (meligkochende) in der Schale kochen, schälen und noch warm durch Passevite pressen

25 g Butter weich

50 g Weizengriess

250 g Mehl

2 Teel. **Vital-Aroma**

1 Stück Ei

alles auf die Kartoffeln geben, rasch zusammen kneten, wenn nötig noch etwas Mehl zugeben, ca. 15 Minuten ruhen lassen, aus dem Teig Fingerdicke Rollen machen, ca. 2 cm lange Stücke schneiden und mit einer Gabel Rillen eindrücken, etwas ruhen lassen, Gnocchi in Salzwasser aufkochen bis sie schwimmen und ca. 5 Minuten ziehen lassen, aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen

1-2 Essl. Olivenöl

Gusto italiano

in die Pfanne geben, die Gnocchi dazu und schwenken damit abschmecken

250 g Tomatenstücke

Kräuter gehackt

beigeben und warm werden lassen darüber streuen



Die verwendeten Gewürze:

Vital-Aroma

Gusto italiano