Kartoffel-Walnuss-Gnocchi mit ofengerösteter Tomatensauce

Zubereitungszeit:
70 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	479 kcal	Fett:	21,4 g
Eiweiß:	12,9 g	Davon gesättige Fettsäuren:	4,37 g
Kohlenhydrate:	59,9 g	ungesättige Fettsäuren:	17,03 g

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Gnocchi

- 600 g Kartoffeln, mehligkochend
- 100 g Kartoffelmehl
- 2 Eigelb (M)
- 50 g Parmesan, fein gerieben
- 50 g Kalifornische Walnüsse, fein gehackt

Für die ofengeröstete Tomatensauce

- 12 Rispentomaten
- 1 EL Zucker
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Für die Gnocchi den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln auf ein Backblech geben und auf mittlerer Schiene 45-60 Minuten garen. Je nach Größe kann das unterschiedlich lange dauern.

2. Sobald die Kartoffeln gar sind, aus dem Ofen nehmen. Kurz abkühlen lassen, dann schälen und durch eine Kartoffelpresse geben.

3. Nun das Kartoffelmehl und die Eigelbe hinzugeben und kurz unterkneten. Den Parmesan mit den Walnüssen sowie etwas Salz und Pfeffer untermischen und ganz kurz verkneten. Sollte der Teig zu feucht sein, noch etwas Kartoffelmehl hinzugeben.

4. Den Teig vierteln und jedes Viertel in eine ca. 2 cm dicke Rolle formen. Mit einem Messer 2-3 cm lange Stücke abtrennen. Falls der Teig klebt, auf etwas Kartoffelmehl geben und zur Seite stellen.

5. Für die Sauce den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tomaten waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Den Zucker auf ein Backblech geben und verteilen, die Tomaten mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech setzen. Die Tomaten nun auf oberster Schiene 12-15 Minuten garen. Sobald die Haut beginnt dunkel zu werden, herausnehmen und die Haut von den Tomaten ziehen.

6. Die Tomaten mit einer Gabel etwas zerdrücken, das Olivenöl, die Hälfte des Basilikums, den Knoblauch sowie etwas Salz hinzugeben und vermengen. Anschließend auf mittlerer Schiene bei 220 °C Ober-/Unterhitze 12-17 Minuten garen.

7. In der Zwischenzeit reichlich Salzwasser einmal aufkochen, anschließend nur noch simemrn/köcheln lassen. Die Gnocchi darin 1-2 Minuten gar ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen und in eine Schüssel geben.

8. Die Sauce in ein Hohes Gefäß geben, mit einem Pürierstab kurz etwas anpürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Gnocchi vermengen. Mit frischen Kräutern garnieren und servieren.