

Gnocchi (selbstgemacht) mit Thymian und Tomaten-Ragout

**Zutaten Gnocchi
(4 Personen):** 1 kg Kartoffeln (vorwiegend mehlig kochend)
100 g Hartweizengrieß
200 g Mehl (evtl. halb Mehl/halb Kartoffelmehl)
1 Ei
etwas Salz
2 EL Olivenöl
1 EL Honig
1 EL Thymian (frisch, gefroren oder getrocknet)

**Zutaten
Tomaten-Ragout
(4 Personen):** 500 g Kirschtomaten
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen, je nach Geschmack
1 EL Öl
1 EL dunkler Balsamico-Essig
Salz, Paprika
Ahornsirup, (ggf. etwas Honig oder brauner Zucker)
1 EL Tomatenmark

**Zubereitung
Gnocchi:** Kartoffeln waschen, schälen in Salzwasser garkochen. Nach dem Abgießen ausdampfen lassen. Die erkalteten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Grieß, Mehl, Eier, Salz zugeben und mit den Händen verkneten. Falls der Teig an den Händen klebt, mehr Mehl zufügen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche (Arbeitsplatte oder Schneidebrett) zu 2 cm dicken Rollen formen. Mit einem Messer ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf leicht bemehlten Schneidbrettern oder Tellern verteilen. Mit einer in Mehl eingetauchten Gabel flachdrücken. Die Gnocchi mit einem Schaumlöffel in siedendes Salzwasser geben und 3-5 Minuten erhitzen (nicht kochen), bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit der Schaumkelle herausnehmen oder über ein Sieb abgießen.

Olivenöl, Honig und Thymian in einer Pfanne erhitzen, Gnocchi zufügen, darin schwenken und mit dem Tomaten-Ragout als Soße servieren. (Tomaten-Ragout zubereiten, bevor die Gnocchi gegart werden.)

**Zubereitung
Tomaten-Ragout:** Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten halbieren. Schalotten und Knoblauch in heißem Öl glasig dünsten, mit Balsamico-Essig ablöschen. Salz, Paprika und Ahornsirup zufügen. Ein paar Minuten einkochen lassen. Tomaten und Tomatenmark zugeben, kurz aufkochen und nochmals abschmecken.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).