UGA-TIPP

GNOCCHI DI PATATE DA TATIANA

Küchenmaterial
Kochtopf, Bratpfanne, Esslöffel, Gabel, Messer, Schüssel, optional Kartoffelpresse

	Zutaten für 2 Personen	**Zubereitung Gnocchi**
1 kg	Kartoffeln	1 kg Kartoffeln für ca. 20 min in Salzwasser kochen. Anschliessend schälen und in eine Schüssel geben. Von Hand oder mit einer Kartoffelpresse die weichen Kartoffeln zerstampfen.
1 EL	Salz	
1	Ei	Ein Ei mit der Gabel verquirlen und zu den Kartoffeln geben. Das Mehl hinzufügen. Die Masse muss zu einem Teig verknetet werden. Wenn er noch klebt, noch etwas Mehl hinzufügen.
250 g	Mehl	
		Auf mit Mehl bestreuter Fläche drei fingerdicke Rollen formen. Die Rollen in 2 cm breite Stücke schneiden. Jedes Stück auf den Gabelzinken abrollen, damit sie die gewünschte Form erhalten.
		Zubereitung Sauce
200 g	Cherrytomaten	Cherrytomaten halbieren. Die Zwiebel in kleine Stücke schneiden und anbraten. Den Blattspinat hinzugeben und kurz kochen, bis er weich ist. Anschliessend Cherrytomaten beigeben.
1 Stk.	Zwiebel	
100g	Blattspinat	
Etwas	Rahm	Nach Belieben etwas Rahm hinzufügen und köcheln lassen.