

## ***Gnocchi di patate (Aus Italien)*** *mit Basilikumtomaten*

**900g festkochende Kartoffeln**

waschen und in einem Topf mit Salzwasser bei mittlerer Hitze 30 Minuten garen lassen.

Anschließend abgießen und auskühlen lassen. Dann die Kartoffeln pellen und mit einer Gabel zerdrücken.

**300g Mehl,  
Etwas Muskatnuss,  
1TL Salz  
2EL Olivenöl**

und  
hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Aus dem Teig daumendicke Rollen formen und in zwei cm. lange Stücke schneiden. Mit einer Gabel die charakteristischen Rillen in die Gnocchi drücken. Dann portionsweise in siedendem Salzwasser offen drei Minuten garen. Abtropfen lassen und 30 Minuten ruhen lassen.

**750g Kirschtomaten**

waschen, halbieren und in einer Auflaufform verteilen.

**1 Bund Basilikum**

waschen und die Hälfte der Blätter klein schneiden. Tomaten damit bestreuen, mit

**Salz,  
Agavendicksaft  
Olivenöl**

und  
würzen und bei 200° 20 Minuten im Backofen garen.

**4EL Kürbiskerne**

in einer Pfanne rösten.

Gnocchi portionsweise mit dem Rest der Salbeiblätter in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Mit den Tomaten auf Tellern anrichten und mit den Kürbiskernen bestreuen.

***Ergibt: 4 Portionen***

***Zubereitungszeit: mind. 3 ½ Stunden***

***Ruhezeit: 30min.***

***Garzeit: Mind. 50Min.***