

Frisch gekocht
Freitag, 28. April 2017



Rezept von Andreas Wojta

Tintenfisch-Gnocchi

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

500 g Erdäpfel (mehlige Sorte), 125 g Erdäpfelstärke, 3 EL Grieß, Salz, etwas Tintenfischtinte; 400 g Calamari, 1 angedrückte Knoblauchzehe, 1 kleiner Bund Petersilie (gehackt), Olivenöl, Salz; 1 Dose (400 g) Pelati-Paradeiser (gehackt), 2 Zehen Knoblauch (gehackt), 1 Zwiebel (klein geschnitten), 1 TL Zucker, 1 EL Ketchup, Salz, Pfeffer, Olivenöl, 1 Chilischote.

Zubereitung

Die Erdäpfel weich kochen, schälen, pressen und noch warm mit Erdäpfelmehl, Grieß, Tintenfischtinte und Salz zu einem Teig verarbeiten. Aus der Masse Gnocchi (kleine Bällchen) formen. Diese in siedendes Wasser legen und in ca. 2 Minuten gar ziehen lassen.

Die Calamari sorgfältig putzen und in fingerdicke Ringe schneiden. In einer heißen Pfanne in Olivenöl mit Knoblauch scharf anbraten, mit Salz würzen. Zum Schluss die gehackte Petersilie zufügen.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Paradeiser zufügen, kurz aufkochen lassen. Mit Zucker, Ketchup, Salz und Pfeffer abschmecken, mit gehacktem Chili würzen.

Die Gnocchi mit den gebratenen Calamari und der Paradeissauce auf Tellern anrichten.