

Hallo liebe Hobbyköche,

heute haben wir wieder ein sehr leckeres Rezept für euch, bei dem eurer Basilikum aus dem Pflanzurm eine große Rolle spielt: Basilikumgnocchi mit Paprikacreme.

Das Rezept ist etwas aufwendiger, da ihr die Gnocchi selber macht, aber es geht doch nichts über das gute Gefühl, eigene Gnocchi mit selbst angepflanztem Basilikum zu essen, oder? Also dann, viel Spaß beim Zubereiten!

Zutaten (für 2 Personen):

- 450g Kartoffeln
- Meersalz
- 70g Basilikumblättchen
- 230g Weizenmehl plus etwas für die Arbeitsfläche (Type 550)
- 10g Kartoffelstärke
- 1 rote Paprikaschote (netto 250g)
- 3 Knoblauchzehen
- 250g Kirschtomaten
- 4 EL Olivenöl
- 150ml Sojasahne (nicht die zum Schlagen)
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20-25 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Basilikumblättchen waschen, trocken tupfen und fein hacken
2. Die Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen und mit Mehl, ¼ TL Salz und Kartoffelstärke zu einem Teig kneten. Der Teig muss luftig sein, darf aber nicht an den Händen kleben
3. Den Teig ca. 5 Minuten ruhen lassen
4. Für die Sauce die Paprika waschen, halbieren, von Samen und Scheidewänden befreien und die Schoten in grobe Stücke schneiden
5. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden
6. Die Tomaten waschen und halbieren
7. Das Olivenöl in einer kleinen Pfanne oder einem Topf erhitzen
8. Paprika und Knoblauch darin ca. 3 Minuten unter häufigem Rühren anbraten
9. Die Tomaten dazugeben und weitere 3 Minuten bei starker Hitze kochen
10. Alles mit der Sojasahne im Mixer pürieren
11. Mit Salz und Pfeffer würzen
12. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig zu einer daumendicken Rolle formen, davon etwa 1cm lange Stücke abschneiden und mit einer Gabel längs eindrücken
13. Reichlich Salzwasser aufkochen, die Temperatur reduzieren und die Gnocchi wenige Minuten in dem siedenden Salzwasser gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen
14. Mit einem Sieblöffel herausholen, auf Teller geben, die Sauce darüber verteilen und genießen!

Und, das war doch superlecker oder? Falls ihr jetzt Lust auf noch mehr Rezepte bekommen habt, dann schaut doch gerne mal in unseren Blog.

Wir hoffen, dass ihr ganz viel Spaß beim Kochen hattet und wünschen euch einen guten Appetit!