

Paradicsomos gnocchi

Szaftos, paradicsomos-zöldfűszeres gnocchi.



Előkészítés: 15 perc

Elkészítés: 35 perc

Adag: 4

Főétel

HOZZÁVALÓK

1 kg burgonya
1 db tojás
Kb 300-350 g liszt
1 kisebb cukkini
200 g koktélpáradicsom
150 g bacon
2 gerezd fokhagyma
Kb 4 evőkanál paradicsompüré
200 ml tejszín
Ízlés szerint sajt
Só
Bors
Oregánó

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2025.09.11

ELKÉSZÍTÉS

1.

A krumplit megpucolom, kockákra vágom és forró vízben puhára főzöm. Miután megfőtt, kicsit hagyom hűlni majd krumplinyomóval összetörjük.



2.

Hozzáadva a lisztet, tojást és sót, puha tésztát formázunk belőle. A liszt mennyisége a tojás méretétől, és attól függ, hogy mennyit vesz fel a burgonya belőle.



3.

A tésztát több részre osztom, kb. 2 ujjnyi széles hurkákat sodrok belőle, majd kisebb darabokat vágok belőle. Ezeket fontos, hogy lisztezett felületre helyezzük, különben összeragadnak.



4.

A kis darabkáinkat tetszőlegesen díszíthetjük, formázhatjuk és kicsit pihenni hagyjuk.



5.

A cukkinit meghámozom, lereszelem, sózom és állni hagyom hogy levet eressen - később kinyomkodom.



6.

Közben a paradicsomot negyedelelem, a bacont csíkokra vágom.



7.

Serpenyőben megpirítom a bacont, majd hozzáadom a zúzott fokhagymát, a paradicsomot és a reszelt cukkinit.



8.

Hozzáadjuk a paradicsom passatát, a tejszínt, sózzuk, borsózzuk, fűszerezzük oregánóval és összerottyantjuk, majd ízlés szerint mehet bele egy kis reszelt sajt is.



9.

Ez alatt az idő alatt forrásban lévő sós vízben addig főztem a házi gnocchikat, amíg a felszínre nem úsztak.



10.

Ha kész, belekeverjük a gnocchikat a mártásba, majd sajttal és friss bazsalikkal tálaljuk.

