



## *Süßkartoffel-Gnocchi mit Tomatensoße*

### Zutaten für 4 bis 6 Personen:

#### *Für die Gnocchi:*

1 kg Süßkartoffeln  
150 g Mehl  
100 g Hartweizengrieß  
70 g Parmesan (gerieben)  
2 Eigelb  
Salz, Muskatnuss

Parmesanränder (Reste vom Parmesan, optional)

50 ml Olivenöl  
1 Bund Basilikum  
¼ TL Fenchelsaat  
1 ½ TL Salz  
1 TL Chiliflocken (nach Geschmack)  
1 ½ EL Oregano  
8 bis 10 Lorbeerblätter  
1 Knolle Knoblauch  
1 Prise Zucker

#### *Für die Tomatensoße:*

3 Zwiebeln (geschält und gewürfelt)  
3 Karotten (geschält)  
½ Staudensellerie  
4 kg geschälte Tomaten  
1 kg Rippchen

*Zusätzlich: Mehl zum Bemehlen der Arbeitsfläche, je eine Handvoll Rucola und Pinienkerne*

### Zubereitung:

1. Für die Tomatensoße: Bratet die Rippchen in einer Grillpfanne an, bis sie braun sind. Anschließend könnt ihr sie beiseite stellen.
2. Schneidet den Sellerie und die Karotte in etwa 0,5 cm dicke Stücke. Gebt die beiden Zutaten zusammen mit den Zwiebeln und mit dem Olivenöl in einen großen Topf und dünstet alles für ein paar Minuten bei mittlerer Hitze an.

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*



3. Gebt nun die Tomaten mit in den Topf. Schält alle Knoblauchzehen der Knolle und schneidet Sie in grobe Stücke. Rührt diese zusammen mit den Lorbeerblättern und der Fenchelsaat unter.
4. Nun gebt Ihr vorsichtig die Rippchen in die Soße und kocht sie die gesamten 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze mit.
5. Tipp: Wenn Ihr Parmesanstücke aufgebraucht habt und nur noch der Rand übrig ist, hebt die Ränder auf und verpackt sie luftdicht. Die können ruhig schon einige Monate alt sein, laut Papa Köstlich. Kocht Sie mit in Eurer Soße, denn so bekommt Eure Tomatensoße einen noch intensiveren Geschmack.
6. Nach der Hälfte der Zeit würzt Ihr mit Salz, Oregano, Chiliflocken und einer Prise Zucker Eure Soße.
7. Nehmt nach 1,5 Stunden die Rippchen heraus. Diese könnt Ihr entweder als Füllung für Ravioli verwenden oder einfach abknabbern.
8. Nun könnt Ihr den Basilikum grob hacken und mit zur Soße geben. Passiert anschließend die Soße durch die Flotte Lotte oder püriert sie fein mit dem Pürierstab.
9. Die Soße könnt Ihr je nach Geschmack mit schwarzen Oliven, Rucola oder getrockneten Tomaten verfeinern. Und heiß in Weckgläser abgefüllt und luftdicht verschlossen hält sich die Soße eine ganze Weile.
10. Für die Gnocchi: Schält die Süßkartoffeln und schneidet sie in grobe Würfel. Gart sie danach für etwa 20 Minuten in gesalzenem Wasser weich. Gießt dann das Wasser ab und lasst die Süßkartoffeln ordentlich im Topf ausdampfen.
11. Anschließend mit dem Kartoffelstampfer oder besser noch einer Kartoffelpresse zu einer feinen Masse verarbeiten. Gebt dann die Eigelbe, das Mehl und den Parmesan dazu. Verknetet alles gut miteinander. Schmeckt anschließend den Teig mit Salz und Muskatnuss ab.
12. Streut ordentlich Mehl auf Eure Arbeitsfläche und rollt aus dem Süßkartoffelteig etwa 2 cm dicke Stränge. Schneidet dann die Stränge in etwa 1,5 cm breite Stücke, die Ihr dann zu kleinen Kugeln formt. Rollt die Stücke mit einer Gabel ab um das Gnocchi-typische Muster zu erhalten.
13. Füllt einen großen Topf mit reichlich Wasser und vergesst das Salzen nicht. Erhitzt das Wasser bis zum Siedepunkt und gart die Gnocchis nach und nach jeweils etwa für 3 Minuten darin. Wenn sie an die Wasseroberfläche steigen ist das Euer Zeichen, Sie rauszunehmen.
14. Zum Schluss erwärmt Ihr Eure Soße erneut und verteilt die Gnocchi auf den Tellern. Gießt die Soße darüber und garniert das Ganze mit etwas Rucola und Parmesan.