



Kochen

Ludwig Heer

Mittwoch, 06.08.2025

Ratatouille mit Gnocchi

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Gnocchi

800 g Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
150 g Mehl
2 Eigelb (Gr. M)
etwas Salz
etwas Muskatnuss
etwas Butter oder Olivenöl

Für das Ratatouille-Gemüse

1 Zucchini, klein
1 Aubergine, klein
1 Paprika, rot
1 Paprika, gelb
4 Tomaten
1 Zwiebel, rot
2 Knoblauchzehen
1 Biozitron
etwas Olivenöl
4 EL Tomatenmark
50 ml Weißwein (oder Brühe)
400 ml Gemüsebrühe, ca.
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker
etwas Thymian, frisch
etwas Rosmarin, frisch
etwas Basilikum

Zubereitung

1. **Für die Gnocchi** Kartoffeln abbrausen, in Schale in leicht gesalzenem Wasser weich garen.
2. **Für das Ratatouille-Gemüse** Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomaten putzen, abbrausen und abtropfen lassen. Gemüse in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
3. Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Knoblauch darin andünsten. Zucchini, Aubergine und Paprika zugeben und kräftig mit anbraten. Tomatenmark unterrühren, kurz mit anrösten. Dann mit Weißwein ablöschen, etwas einkochen. Brühe und Tomatenwürfel dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Alles bei schwacher bis mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten schmoren.
4. **Für die Gnocchi** Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und noch heiß pellen. Sofort durch eine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken. Mehl, Eigelb, ca. 1 TL Salz und etwas Muskat zugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten (dabei nicht zu lange!).
5. Teig auf bemehlter Fläche zu Rollen (ca. 1,5 cm Durchmesser) formen, in ca. 2 cm Stücke schneiden und mit einer Gabel oder einem Gnocchi-Brett Rillen eindrücken.



6. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Gnocchi im siedenden Salzwasser gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.
7. Etwas Butter oder Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Gnocchi darin goldbraun anbraten.
8. **Für das Ratatouille-Gemüse** Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blättchen bzw. Nadeln von den Stielen abzupfen. Thymian und Rosmarin hacken. Gemüse mit Zitronenschale, -saft, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Gehackte Kräuter unterheben.
9. Gebratene Gnocchi und Ratatouille-Gemüse anrichten. Mit frischem Basilikum garnieren.