

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Februar 2026 ▪**
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Maximilian Sormani

Gnocchi mit Tomatensugo und Käsechip

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Ei
 Butter, zum Anbraten
 50-100 g Kartoffelmehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Garen und abschütten. Noch im heißen Zustand in die Kartoffelpresse geben, in eine Schüssel pressen und ausdampfen lassen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Kartoffelmehl und Eigelb unter die Kartoffel heben. Mit Salz und Muskatnuss würzen und zu einem Teig verarbeiten.

Teig in dünne Rollen ausrollen und ca. 1 cm breite Stücke abschneiden. Diese über eine Gabel rollen und in leicht kochendes Wasser geben. Sobald die Gnocchi oben schwimmen, mit der Schaumkelle abschöpfen. Danach in Butter anbraten, bis sie leichte Röstaromen bekommen.

Für den Tomatensugo:

200 g passierte Tomaten
 1 rote Zwiebel
 Butter, zum Anbraten
 2 EL Weißwein
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter anbraten, dann mit etwas Weißwein ablöschen. Passierte Tomaten zugeben und erhitzen, bis etwas Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Chip:

100 g Montello

Montello reiben. Dann als Häufchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Käsehäufchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 8-10 Minuten backen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

Gericht mit Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.