



## Gnocchi Caprese

### Zutaten für 4 Personen

750 g Kartoffeln (mehlig kochend)  
3 Eigelbe  
5 EL Mehl  
Tomatenfilet von 2 Strauchtomaten  
2 Frühlingszwiebeln  
240 g Mozzarellakugeln  
3 EL Olivenöl  
½ Bund Basilikum  
1 TL Chiliflocken  
Muskat  
Salz, Pfeffer

- Kartoffeln säubern, kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken, mit Eigelbe, Mehl gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen – auf mehlierter Arbeitsfläche von der Masse Stangen rollen, Gnocchi davon schneiden, in leichtem sprudelnden Salzwasser einlegen, ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen.
- Frühlingszwiebeln in Röllchen geschnitten, in heißem Olivenöl angehen lassen, Tomatenfilets zugeben, mit anschwenken, Gnocchi mit Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen, zufügen, mit anschwenken, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen, halbierte Mozzarellakugeln zugeben, Basilikum in Streifen geschnitten mit unterheben, nochmals mit etwas Olivenöl beträufeln, in tiefem Teller anrichten, mit Basilikumblätter garnieren.

**Zubereitungszeit ca. 45 Minuten**

**Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.**

### Nährwert pro Portion

513 kcal – 27 g Fett - 21 g Eiweiß – 46 g Kohlenhydrate – 4 BE