

# Ricotta-Gnocchi mit Ingwer-Limetten-Tomaten-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/05/ricotta-gnocchi-mit-ingwer-limetten-tomaten-sauce](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/05/ricotta-gnocchi-mit-ingwer-limetten-tomaten-sauce)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Gnocchi:

- 250 g Ricotta
- 50 g Parmesan
- 1 Ei
- 125 g doppelgriffiges Mehl
- 200 g Butter
- Muskat
- Salz

### Für die Sauce:

- 200 ml passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Stück daumengroßer Ingwer
- 3 Limetten
- 3 Fleischtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für die Garnitur:

50 g gesalzener Ricotta am Stück, Ricotta salata

### Zubereitung:

Für die Gnocchi Parmesan reiben. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und solange erhitzen, bis die weißen Molkepunkte sich hellbraun verfärben. Die flüssige Butter durch ein Küchenpapier gießen, die Molke auffangen und nicht weiter verwenden. Die so entstandene braune Butter mit Ricotta, Ei, Parmesan und Mehl in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. Anschließend in 1 – 2 cm lange Stücke schneiden und beiseite stellen.

Für die Sauce die Fleischtomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, die Haut abziehen, die Tomaten vierteln und vom Strunk befreien. Zwiebeln häuten und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Mit den passierten Tomaten ablöschen. Anschließend die geschälten Tomatenstücke dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Alles bei mittlerer Hitze etwas köcheln lassen.

Die Gnocchi in kochendem Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Den Topf von der Platte ziehen und die Gnocchi 2 weitere Minuten ziehen lassen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Beides zu der Tomaten-Sauce in die Pfanne geben und köcheln lassen. Abrieb von 3 Limetten und den Saft 1 Limette zur Sauce geben, kurz köcheln lassen.

Die Ricotta-Gnocchi mit der Ingwer-Limetten-Tomaten-Sauce auf Tellern anrichten und mit geriebenem Ricotta salata bestreut servieren.

Rezept: Francesco Mele

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. August 2016

Episode: Leibgerichte