

Tomatensuppe mit Ricotta-Kräuter-Gnocchi

Stand: 24.02.2022 | [Bildnachweis](#)



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Für die Suppe:

- 1 1/2 Zwiebeln
- 1 große Karotte
- Zucker
- 1/2 l Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 500 g stückige Tomaten (aus der Dose)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 cm getr. Vanilleschote und 5 Pimentkörner für die Gewürzmühle
- 1 fein geriebene Knoblauchzehe
- Chiliflocken
- frisch geriebene Muskatnuss
- Salz

Für die Gnocchi:

- 2 TL schwarze Pfefferkörner und 1 TL Fenchelsamen für die Gewürzmühle
- 70 g geriebener Parmesan
- 1 Ei
- 200 g Ricotta
- 70 g doppelgriffiges Mehl
- je 1 EL Petersilien- und Basilikumblätter (frisch geschnitten)
- 1 TL Minzeblätter (frisch geschnitten)
- 1 Prise getr. Oregano
- 1/2 fein geriebene Knoblauchzehe
- 1 Msp. fein geriebener Ingwer
- 1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- Salz

- frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem:

- Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Streifen unbehandelte Zitronenschale
- 1 kleine getr. rote Chilischote
- 1 halbierte Knoblauchzehe
- 1 EL mildes Olivenöl

Zubereitung:

1. Für die Suppe die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Karotte putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Karotte mit 1/2 TL Zucker bei milder Hitze in einem Topf wenige Minuten andünsten. Die Brühe und die Tomatenstücke hinzufügen und alles knapp unter dem Siedepunkt 30 Minuten garen, bis Zwiebeln und Karotte weich sind.

2. Das Lorbeerblatt in kleine Stücke brechen. Die Vanilleschote grob zerkleinern. Lorbeerblatt, Vanilleschote und Pimentkörner in eine Gewürzmühle füllen. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Knoblauch, 1 Prise Chiliflocken, etwas Muskatnuss und der Mischung aus der Gewürzmühle würzen. Zuletzt mit Salz und nach Belieben mit 1 Prise Zucker würzen. Die Suppe warmhalten.

3. Für die Gnocchi die Pfefferkörner und Fenchelsamen in eine Gewürzmühle füllen. Den Käse mit Ei, Ricotta, Mehl, Kräutern, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Mit Salz, etwas Mischung aus der Gewürzmühle und Muskatnuss würzen und alles zu einer glatten Masse verarbeiten.

4. Ausreichend Salzwasser in einem Topf erhitzen und Lorbeerblatt, Zitronenschale, Chilischote und Knoblauch hinzufügen. Aus der Gnocchimasse mit einem Esslöffel in der hohlen Hand Gnocchi formen und ins Salzwasser streifen (alternativ mit zwei nassen Teelöffeln Gnocchi formen). Die Gnocchi knapp unter dem Siedepunkt 5 bis 10 Minuten garen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und kurz abtropfen lassen.

5. Zum Servieren die Tomatensuppe in vorgewärmten Schalen oder tiefen Tellern anrichten und die Gnocchi vorsichtig daraufsetzen. Alles mit etwas Olivenöl beträufeln und nach Belieben mit Mini-Basilikumblättern garnieren.

Tipp: Sie können aus der Masse auch typische Gnocchi formen. Dazu aus der Masse auf einer mit reichlich doppelgriffigem Mehl bestäubten Arbeitsfläche zuerst 1 1/2 bis 2 cm dünne Rollen formen und diese dann quer in 1 bis 1 1/2 cm lange Stücke schneiden.