

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. März 2023** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Chiara Schneider

Gnocchi alla bolognese

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Ei
 200 g Mehl
 150 g Semola
 100 g Stärke
 Butter, zum Anbraten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen. Anschließend pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte drücken. Kartoffelpüree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nach und nach das Mehl einarbeiten bis ein homogener Teig entsteht. Teig in fingerdicke Röllchen formen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Anschließend über eine Gabel oder ein Gnocchiholz rollen. Gnocchi vorsichtig in kochendes Salzwasser geben und bei geringer Temperatur 4 Minuten garziehen lassen. Sobald sie oben schwimmen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Gnocchi darin schwenken.

Für die Bolognese-Sauce:

250 g gemischtes Hackfleisch
 500 ml passierte Tomaten
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 30 g Parmesan
 100 ml trockener Rotwein
 2 frische Lorbeerblätter
 2 Zweige Oregano
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 ½ Bund Basilikum
 2 TL Tomatenmark
 Zucker, zum Abschmecken
 Chili, aus der Mühle
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Reichlich Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Knoblauch und Zwiebel darin anschwitzen und mit Chili würzen. Nach und nach das Hackfleisch dazugeben und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Tomatenmark mit in der Pfanne anrösten, mit Wein ablöschen und reduzieren lassen. Passierte Tomaten hinzugeben, Kräuter und Lorbeerblätter einrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Bolognese etwas einkochen lassen. Parmesan reiben und für die Garnitur beiseitestellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.