



Rote Gnocchi mit Cocktailtomaten-Bolognese

Zutaten

- 550 g Trinkwasser
- 60 g Ei
- 50 g Mehl
- 60 g Tomatenmark
- 250 g Cocktailtomaten
- 50 g Zwiebeln
- 2,5 g Salz
- 1 Beutel Maggi Fix für Tomaten Bolognese
- 100 g Kartoffelpüree
- 10 g Oregano, frisch
- 5 g Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Kartoffel-Püree mit 200 ml kochendem Wasser verrühren. Mit Ei, 50g Mehl, Salz und Tomatenmark vermischen. Auf einer leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig portionsweise zu Strängen rollen. Die Stränge in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und zu Gnocchi formen. Mit einer Gabel das typische Rillenmuster eindrücken.
2. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi darin ca. 2-3 Min. bei siedendem Wasser kochen. Herausnehmen, abtropfen lassen und warm halten.
3. Cocktailtomaten waschen und vierteln. Oregano fein hacken. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. In einer beschichteten Pfanne Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Zwiebelwürfel darin braten. 350 ml Wasser zugießen. MAGGI Fix für Tomaten-Bolognese einrühren und zum Kochen bringen. Die Cocktailtomaten zugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen. Die Gnocchis mit der Tomaten-Bolognese anrichten. Dazu noch einen grünen Blattsalat servieren.

Nährwerte

Kohlenhydrate	22,79 g
Energie	160,67 kcal
Fett	4,65 g
Eiweiß	5,79 g

🕒 40 Minuten

⊕ 4 Portionen