



Gnudi selbstgemacht mit Tomatensauce & Salbei



50 Min.



mittel



40 Stück



ohne Nüsse



Vegetarisch

Schritt 1

Den Ricotta in ein Geschirrtuch wickeln und ca. 15 Minuten straff eingedreht abtropfen lassen.

Schritt 2

Für die Tomatensauce den Knoblauch schälen, grob schneiden und bei mittlerer Temperatur einige Minuten im Olivenöl braten. Mit den Tomaten ([Empfehlung: Gehackte Tomaten von clever](#)), [öffnet eine externe URL in einem neuen Fenster](#) und 100 ml Wasser ablöschen. Das Tomatenmark hinzufügen und mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen und geriebenen Grana Padano hinzufügen. Die Tomatensauce pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Für den Teig Grana Padano fein reiben. Ricotta, Grieß, Dotter, Salz und Pfeffer dazugeben und alles zu einem Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 15 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Schritt 4

Pflanzenöl in einen Topf geben, erhitzen und die einzelnen Salbeiblätter kurz heiß frittieren. Herausnehmen und auf ein Blatt Küchenrolle legen.

Schritt 5

Aus dem Teig mit Hartweizengrieß kleine runde Gnudi formen. Die Gnudi in gesalzenem Wasser so lange sanft köcheln lassen, bis sie oben schwimmen. Dann weitere 5 Minuten im Topf ziehen lassen.

Zutaten

Für den Teig

- ♥ 250 g Ricotta
- ♥ 50 g Grana Padano
- ♥ 380 g Hartweizengrieß
- ♥ + Grieß zum Formen
- ♥ 1 Stück Dotter
- ♥ 5 g Salz
- ♥ 0.5 Teelöffel schwarzer Pfeffer

Für die Tomatensauce

- ♥ 15 g Knoblauch
- ♥ 50 ml Olivenöl
- ♥ 400 g Tomatenwürfel (Dose)
- ♥ 1 Esslöffel Tomatenmark
- ♥ etwas Zucker
- ♥ 15 g Grana Padano

Außerdem

- ♥ 50 ml Pflanzenöl
- ♥ 20 Stück Salbeiblätter
- ♥ 40 ml Olivenöl (zum Braten)

Schritt 6

Die Gnudi aus dem Wasser nehmen und in einer großen Pfanne mit dem Olivenöl bei mittlerer Temperatur von allen Seiten braten. Dann gemeinsam mit Tomatensauce und Salbei anrichten und servieren.



Salz, Pfeffer