



Gnocchi ala Nonna Emma: 3-4 Personen

500 g	Kartoffeln (mehligkochende)
1	Dose Filetti di Pomodoro (230g)
1	Dose Tomaten Mark (Migros 70g)
1	Mittel grosse Zwiebel
3	Knoblauch Zehen
1	Karotte rot (verantwortlich für die orange Farbe)
1	Prise Salz (ein gestrichener Teelöffel)
1	Pfeffer, Basilikum, Würzmischung, Fleischgewürz
1	Kaffee Löffel Zamba Oleck
1	ganzes Ei
2	dl Weisswein
1	Gemüse oder Bouillon Würfel
1-2	Prise Aromat
200 g	gemischtes Hackfleisch
170 g	Mehl
100-150 g	Reibkäse
1	Esslöffel Butter

1. Die Kartoffeln ca 20 Minuten im Salzwasser weich kochen, durch das Passe-vite in eine Schüssel treiben und den so erhaltenen „Kartoffelstock“ kalt stellen.
2. Den kalten Stock nun mit Salz, Pfeffer Muskat würzen. Ein ganzes Ei mit der Gabel verrühren und mit 150 g Mehl gut unter die Kartoffelmasse verarbeiten, bis ein fester stichfester Kartoffelteig entsteht. Mit dem Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu Stangen, à ca. 2 cm dick auswallen. Mit einem Schaber kleine Kissen abstechen.

Die Gnocchi auf ein Kuchenblech mit Backfolie verteilen und bis zum Gebrauch kühl stellen, oder sofort ins kochende Salzwasser geben. Mit einer Lochkelle die schwimmenden Gnocchi abschöpfen und in einer Gratinform verteilen.
Eine Lage Gnocchi, eine Lage Tomaten-Sauce, eine Lage Reibkäse.
Das ganze wiederholen, Gnocchi, Tomaten-Sauce, Reibkäse.
3. Eine Tomatensauce für Bolanaise zubereiten. Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Karotte (raffeln). Hackfleisch, Gemüse Bouillon, Weisswein, Büchse Filetti, Tomatenmark mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Fleischgewürz, Zamba Oleck, einige Salbeiblätter, (gedrocknete tuns auch) und einer Prise Aromat würzen.
4. Die Gratinform in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 10 Minuten bei 180C backen.

Buon appetito