

Gnocchi mit Saucen

Glutenfrei: wenss mal schnell gehen muss: Gnocchi von Schär
Bouillon: nicht alle Bouillons sind glutenfrei
Laktosefrei: Rahm durch laktosefreien Rahm ersetzen
Vegetarisch: Schinken weglassen oder durch veg. Produkte ersetzen

Gnocchi

2-3 l Wasser	aufkochen (in grosser Pfanne)
1 1/2 EL Salz	würzen
600 - 800 g Gnocchi	2 Min. kochen lassen, herausnehmen und in entsprechender Sauce geben

Sauce napoletan

1-2 EL Öl oder Fett	erhitzen
1-2 Zwiebeln	
2 Knoblauchzehen	
Kräuter, z. B. Petersilie, Basilikum, Majoran, Oregano	schneiden, zugeben
4 Tomaten	kleinschneiden, beifügen
1 1/2 KL Salz	beifügen
1 EL Tomatenpüree	zugeben, mischen
evtl. Gemüse	raffeln und begeben
1-2 dl Wasser oder Bouillon	ablöschen Kochzeit 30 - 40 Min..

"Carbonarasauce"

ohne Ei

1 EL Öl	erwärmen
1 Zwiebel	
1-2 Knoblauchzehen	schneiden, beifügen, glasig braten
1 EL Maizena	locker einstreuen, mitdünsten
2 dl Rahm	ablöschen, gut rühren
50 g geriebener Parmesan	
1/2 KL Salz oder Streuwürze	
wenig Pfeffer	begeben, gut mischen, köcheln lassen
100 g Schinken	kleinschneiden und der Sauce beifügen

En Guete