

Scheibchen von Thüringer Rostbratwurst mit selbst gemachten Gnocchi an grünen Spargelspitzen und Tomagensugo



Das brauchst du:

2 Thüringer Rostbratwürste
1 Bund grünen Spargel

Für die Gnocchi:

6-8 mehlig kochende Kartoffeln
5-6 Esslöffel Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat
1 bis 2 Eier

für die Sugo:

1 Zwiebel
500 g kleine Tomaten (auch Cocktailtomaten gehen)
frisches Basilikum
Tomatenmark
250 ml Gemüsebrühe

So machst du's richtig:

- 1.) Koche die Kartoffeln mitsamt der Schale 20 Minuten.
- 2.) Pelle die Kartoffeln und lass sie kalt werden.
- 3.) Drücke die Kartoffeln durch ein Kartoffelsieb.
- 4.) Gib die Eier hinzu.

- 5.) Mische das Ganze mit den Händen durch.
- 6.) Gib so viel Mehl hinzu, dass das der Teig nicht mehr an den Händen kleben bleibt und ein guter Teig entsteht.
- 7.) Würze mit Salz und Pfeffer.
- 8.) Teile den Teig in 3 Teile ein und rolle daraus lange „Würste“.
- 9.) Schneide jeweils kleine Teilchen ab, die so groß wie Gnocchi sind und forme daraus Gnocchi.
- 10.) Schneide die Zwiebel in Würfelchen.
- 11.) Pelle die Haut der Rostbratwürste ab und schneide die Haut in Scheibchen.
- 12.) Breche vom Spargel die Spitzen mit den Händen ab und schneide den Rest des Spargels in kleine Scheibchen.
- 13.) Schneide die Tomaten in kleine Stückchen.
- 14.) Stelle eine Pfanne und einen Topf auf mit etwas Butterschmalz.
- 15.) Dünste je die Hälfte der Zwiebel im Topf und in der Pfanne glasig.
- 16.) Gib Tomatenmark in den Topf und gieße dann mit etwas Gemüsebrühe auf.
- 17.) Gib die Tomaten dazu.
- 18.) Gib den Spargel in die Pfanne und röste ihn mit.
- 19.) Lösche auch hier mit etwas Gemüsebrühe ab.
- 20.) Püriere die Tomatensugo mit einem Pürierstab.
- 21.) Stelle einen großen Topf mit Salzwasser auf und lass das Wasser kochen.
- 22.) Wenn das Wasser kocht, drehe es runter, dass es nicht mehr kocht, sondern nur noch ganz leicht „simmert“.
- 23.) Gib die Gnocchi hinein und lass sie simmern, bis sie nach oben kommen.
- 24.) Hole die Gnocchi aus dem Wasser und richte alles schön auf einem Teller an.