Käferbohnengnocchis

Zutaten Gnocchis:

0,30	kg	Käferbohnen gekocht
0,50	l	Kartoffeln
0,05	kg	Butter
1	Stk	Ei
0,20	kg	Mehl

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen, pressen

Käferbohnen pressen

Ei verquirlen

aus Kartoffeln, Käferbohnen, Ei, Butter und Mehl einen Teig kneten

Gnocchis formen

Wasser in einem weiten Topf zum Kochen bringen, Gnocchis einkochen und garziehen lassen

Zutaten Tomatensauce:

1	kg	Tomaten
1	Stk	Zwiebel
2	Zehen	Knoblauch
0,20	kg	Speckwürfel
0,50	Bd	Kräuter
1	EL	Olivenöl

Salz, Pfeffer, Parmesan

Zubereitung:

Zwiebel brunoise schneiden, Knoblauch fein hacken, in etw. Öl anschwitzen

Speck zugeben

Tomaten in Spalten schneiden, zugeben, zugedeckt dünsten lassen

Kräuter abzupfen, hacken, zugeben, abschmecken

Gnocchis mit Sauce auf Teller anrichten, mit Parmesanhobel garnieren