

# Gnocchi

## Hozzávalók:

- 30 dkg **Mester Kenyér Mix**
- 80 dkg főtt krumpli
- diónyi zsír
- egy tojás



## Elkészítése

Az alaptészta ugyanaz, mint a gombócnál. A főtt krumplit hidegen áttörjük. Hozzákeverjük az egy tojást, a zsírt és a **Mester Kenyér Mixet**. Puha, jól formázható tésztát kapunk. A tésztából rudakat sodrunk, 1,5 cm-es darabokat szaggatunk, és lobogó vízben főzzük.

Háromféle szósszal tálalhatjuk:

### *1.) Paradicsomos szósz:*

#### Hozzávalók:

- 60 dkg paradicsom
- 2 kis vöröshagyma
- 3 evőkanál olaj
- só, bors
- parmezán sajt(elhagyható)

Vágjuk apróra a hagymákat, és olajban sárgára pirítsuk. Adjuk hozzá a darabokra vágott paradicsomot. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk és mérsékelt tűzön kb. 20 percig főzzük. Ha a mártás túl sűrű, kis vizet adhatunk hozzá. Keverjük össze a gnocchival. A tetejére reszelt parmezán sajt dukál.

### *2.) Sajtós szósz:*

#### Hozzávalók:

- 125 g tejföl
- 20 dkg lágy sárga reszelt sajt
- só, bors

Melegítsük meg a tejfölt egy kis edényben. Adjuk hozzá a reszelt sajtot, sót, borsot, és kevergessük alacsony hőmérsékleten, amíg besűrűsödik. Keverjük össze a gnocchival.

### 3.) *Hagymás-diós mártás:*

#### Hozzávalók:

- 4 fej lilahagyma
- 10 dkg őrölt dió
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 citrom
- friss kakukkfű
- olaj
- bors, só

A hagymát vékony cikkekre vágjuk, és olajban megfonnyasztjuk. A fokhagymát felaprítjuk, és egy kis lábasban 4 evőkanál olajban aranybarnára pirítjuk. Elzárjuk a tüzet, beleöntjük a citrom levét, és beleaprítjuk a kakukkfűvet, majd összekeverjük a hagymával. A kifőzött gnocchit összeforgatjuk a mártással.

*Jó étvágyat hozzá!*

