

Tomatencremesuppe mit Spinatgnocchi

Zutaten:

für die Tomatencremesuppe:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Tomatenmark
- 450 ml Gemüsebrühe
- 700 g passierte Tomaten von Pomito
- 100 g Creme fraiche
- Salz und Pfeffer

für die Spinatgnocchi:

- 900 g Kartoffeln
- 250 g Blattspinat, frisch
- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- Pfeffer und Muskatnuss

SUPPE:

Zuerst die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und würfeln. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einem großen Topf in etwas Olivenöl 3-4 Minuten andünsten. Tomatenmark zugeben und unter Rühren kurz anschwitzen lassen.

Mit Gemüsebrühe und passierten Tomaten ablöschen, ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, Creme fraiche mit einpürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



SPINATGNOCCHI:

Zunächst die Kartoffeln in einem großen Topf mit Salzwasser ungeschält zugedeckt kochen, bis sie gar sind. Die Garzeit ist hier etwas von der Größe der Kartoffeln abhängig, einfach nach etwa 25 Minuten mal mit einer Gabel anpicksen, ob sie gar sind. Die Kartoffeln dann abgießen und noch heiß schälen.

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine große Rührschüssel pressen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit wird der Spinat gesäubert und die Stiele entfernt. Mit kochendem Wasser übergießen, grob hacken, überschüssige Flüssigkeit abgießen und pürieren.

Das Mehl wird mit den Gewürzen gemischt und gemeinsam mit dem Spinatmus zu den Kartoffeln gegeben. Die Masse zu einem glatten Teig verkneten und fingerdicke Schlangen formen. Hier schneidet man etwa 2 cm breite Scheiben ab und lässt sie in siedenden Salzwasser etwa 3-5 Minuten gar ziehen. Wenn sie fertig sind, steigen sie an die Oberfläche.

Als Suppeneinlage genießen, oder auch pur in flüssiger Butter schwenken.

