

# Hauptgericht

## Gnocchi mit Fenchel-Ragout

### Zutaten:

600 g Kartoffeln, mehlig kochend  
60 g Semola  
1 St. Eigelb  
200 g Fenchel  
200 g Karotten  
320 g Kirschtomaten aus der Dose  
280 ml Passierte Tomaten  
100 ml Rotwein  
1.6 St. Schalotten  
2 St. Lorbeerblatt  
1 St. Knoblauchzehen  
20 g Tomatenmark

### Zubereitung:

Für das Ragout das Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl das Gemüse zusammen mit dem Tomatenmark anbraten und mit Rotwein ablöschen. Rotwein bis zur Hälfte eingeköcheln lassen. Tomaten hinzugeben und alles zusammen 45min köcheln lassen. Für die Gnocchi Kartoffeln in Salzwasser, für etwa 20 Minuten, kochen. Wenn die Kartoffeln noch heiß sind schälen und anschließend gut ausdampfen lassen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben und mit Mehl, Salz und dem Eigelb zu einem Teig verkneten. Den Teig portionsweise zu ca. 2 cm dicken Rollen formen und Gnocchi daraus schneiden. In kochendes Salzwasser geben und sobald sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle, rausholen.