

# Gerichte, wie Nonna sie kocht

Ihre erste Reise führt Zoe Torinesi ins Tessin. In einem traditionellen Rustico mit schönster Aussicht auf die Tessiner Berge besucht die Food-Bloggerin eine lokale Produktionsstätte von Sugo. Aus 200 Kilogramm kochen die Inhaber Icaro und Daniela Calabresi die spezielle Tomatensauce.



Im Video kocht die Food-Bloggerin Sugo und knetet selber Kartoffel-Gnocchi. Das Rezept? Seit Generationen überliefert, direkt von der Nonna.

## Gnocchi (für 4 Personen)

- 440 g Kartoffeln (Typ C, in Schale)
- Ei (ca. 60 g)
- 100 g Weissmehl
- 15 g Stärkemehl
- 30 g Butter
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz, Pfeffer (weiss)

1. Kartoffeln im Salzwasser sieden (Kartoffeln sollen knapp gegart sein).
2. Wasser abgiessen, Kartoffeln schälen und pürieren.
3. 1 grosses Ei unter die Kartoffelmasse mischen, abschmecken und abkühlen lassen.
4. Weissmehl mit der kühlen Masse vermischen.
5. Teig auf dem Stärkemehl zu Stangen formen und Gnocchi mit dem Messer abzupfen.
6. Gnocchi während ca. 3–4 Minuten im Salzwasser pochieren.
7. Kurz in der Pfanne in der Butter schwenken und nach Lust und Laune kombinieren.

# Sugo (für ca. 4 Liter)

- 5 kg Tomaten (grosse und fleischige Tomaten)
- 200 g Zwiebeln (in kleine Würfel geschnitten)
- 200 g Karotten (in kleine Würfel geschnitten)
- 1,5 Stangen Sellerie (in kleine Würfel geschnitten)
- 6-7 Knoblauchzehen (in kleine Würfel geschnitten)
- 1 Handvoll Petersilie (gehackt)
- 150 g Basilikum
- 2,5 dl Olivenöl
- 150 g Tomatenmark
- 1,5 EL Salz
- 0,5 EL Pfeffer
- 1/4 TL Zimt
- 1/4 TL Muskatnuss

1. Tomaten von Hand ausquetschen.
2. Sämtliches Gemüse und alle Kräuter in einem grossen Topf zum Kochen bringen und ca. 3-4 Stunden auf kleiner Stufe kochen lassen (über Nacht stehen und abkühlen lassen)
3. Sugo am Folgetag nochmals aufkochen, das Tomatenmark, sämtliche Gewürze und das Olivenöl dazugeben, ca. 30 Minuten auf tiefer Stufe kochen lassen.
4. Sugo heiss abfüllen.

## Wein-Tipp

### Carpineto Chianti Classico DOCG Riserva

Purpurrot. Intensive Aromen von roten Beeren. Gut strukturierter Körper mit präsender Säure und weichen Tanninen.

[shopwein.ch/shop/wein/carpineto-chianti-classico-riserva-docg-toscana-75-051869.html](https://www.shopwein.ch/shop/wein/carpineto-chianti-classico-riserva-docg-toscana-75-051869.html) **Jetzt im Weinshop ansehen**

