Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Currywurst & würzige Harissa-Gnocchi

Zutaten:

- 4-8 Oberländer (je nach Gewicht bzw. Größe)
- 500 g Gnocchi (frisch)
- 1 EL Harissa-Gewürzmischung (alternativ: 2 EL Currypulver oder Raz el hanout)
- Öl zum Braten

Für die Soße:

- 400 g Passierte Tomaten
- 200 g Apfelmus (ungezuckert)
- 100 ml Gemüsebrühe
- 30 g Tomatenmark
- 100 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1 TL Ingwer, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 50 ml Apfelessig
- 30 g (Brauner) Zucker
- Je 2 EL Currypulver & Paprikapulver
- Wer möchte: 2 EL Sojasauce
- Nach Belieben: Chili oder Cayennepfeffer, geschnittene Petersilie

Zubereitung

Für die Soße die Zwiebel-, Knoblauch- und Ingwerwürfel mit 2 EL Öl 1 Minute in einem Topf rührend andünsten.

Restliche Soßenzutaten zugeben und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze ca. 25 Minuten sanft köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Anschließend fein pürieren und gegebenenfalls nochmals mit Gewürzen abschmecken.

Die Gnocchi aus der Verpackung nehmen und in einer Schüssel gründlich mit 4 EL Öl, Salz und der Harissa-Gewürzmischung vermischen.

Im vorgeheizten Airfryer oder im Ofen (Heißluft) bei 180°C 10-15 Minuten rösten.

Currywürste in einer Pfanne mit etwas Öl beidseitig goldgelb anbraten.

Zum Servieren die (geschnittenen) Currywürste mit der warmen Currysoße und den Gnocchi auf Teller anrichten. Mit etwas Currypulver und Petersilie bestreuen.