

Süßkartoffel-Gnocchi

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

4 Süßkartoffeln	5 g Margarine	40 g Mehl
50 g Gries	1 EL Butter	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Süßkartoffeln in Salzwasser gar kochen. Abgießen, abkühlen lassen und stampfen. Margarine, Mehl und Grieß zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit 2 Teelöffeln Gnocchi formen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi portionsweise 4 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Butter in Pfanne erhitzen. Gnocchi darin 5 Minuten braten.

Svenja Haas am 18. Januar 2016