

# Gefüllte Gnocchi in Salbei-Butter und Cocktailtomaten

## Für zwei Personen

### Für den Gnocchi-Teig:

300 g mittlere mehlig. Kartoffeln	2 Eier	30 g Mehl
30 g Kartoffelmehl	150 g Butter	Muskatnuss
Salz		

### Für die Kräuter-Füllung:

3 Zweige Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	3 Zweige Kerbel
3 Zweige Liebstöckel	Salz	2 EL Olivenöl

### Für Butter und Tomaten:

50 g Butter	100 g Cocktailtomaten	1 Thymianzweig
2 Salbeizweige	1 EL Puderzucker	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

40 g Parmesan	4 essbare Blüten
---------------	------------------

### Für den Gnocchi-Teig:

Die Butter in einer Pfanne bräunen und zu Nussbutter werden lassen.

Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, abgießen, schälen, vierteln und durch eine Presse drücken. Gut abkühlen lassen.

Eier trennen und die Eigelbe mit 20 g der braunen Butter unter 250 g Kartoffelmasse mischen. Mehl und Kartoffelmehl sieben und locker unter die Kartoffelmasse kneten. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

### Für die Kräuter-Füllung:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Ein Viertel der Teig Masse mit 3 EL Kräutern verkneten. Aus dem übrigen Teig Rollen formen. Die Kräutermasse in die Mitte des Teiges geben und mit dem Teig umhüllen. Mit einem Messer in 1 bis 2 cm dicke Stücke schneiden. Mit Hilfe einer Gabel das Gnocchi-Muster eindrücken.

Mit Kräutern gefüllte Gnocchi portionsweise in kochendes Salzwasser geben, an die Oberfläche steigen lassen und noch weitere 2 Minuten im Wasser gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, in Eiswasser abschrecken, gut abtropfen lassen und mit etwas Öl mischen, damit sie nicht aneinander kleben.

### Für Butter und Tomaten:

Thymian und Salbei abbrausen, trockenwedeln und Salbei grob hacken.

Tomaten in einer Pfanne in heißem Olivenöl mit Puderzucker und dem Thymianzweig circa 1-2 Minuten schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer separaten Pfanne Butter erhitzen und bräunen. Salbei dazugeben und die Gnocchi in der Salbeibutter schwenken.

### Für die Garnitur:

Parmesan reiben.

Gnocchi mit den glasierten Cocktailtomaten auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Blüten garnieren und servieren.

Gabriela Baumann am 24. Juni 2021