

Gnocchi, Salbei-Zitronen-Butter, Tomaten-Avocado-Salat

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

200 g mehligk. Kartoffeln	100 g Weizenmehl, 405	1 Ei
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Salbei-Zitronen-Butter:

3 Zweige Salbei	1 Zitrone, davon Abrieb	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Tomaten-Avocado-Salat:

2 Avocados	150 g Cherrytomaten	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

30 g Parmesan

Die Kartoffeln schälen, abwaschen und in kleine Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser garen. Abgießen und im Topf kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Ei aufschlagen und mit Mehl und Kartoffeln zu einem Teig kneten. Wichtig, nur ganz kurz kneten, nicht länger als 5 Minuten. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Teig zu etwa 2 cm dicken Rollen formen und kleine Gnocchi abstechen. Über eine Gabel rollen, um das typische Muster zu erhalten. Gnocchi in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen, dann mit einem Schaumlöffel herausheben und in Salbei-Zitronen-Butter schwenken.

Für die Salbei-Zitronen-Butter:

Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Salbei leicht frittieren. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Einen Teil des Abriebs zur Garnitur beiseitestellen und Zitrone für Salat weinternutzen. Restlichen Abrieb zur Butter in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Tomaten-Avocado-Salat:

Tomaten waschen und vierteln. Avocado halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen. In feine Würfel schneiden. Beides mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Olivenöl und dem Saft einer halben Zitrone marinieren.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und über das Gericht geben.

Josefine Hausendorf am 28. Juni 2023