

Gnocchi mit Salbei

Für 2 Personen

1 kg mehligk. Kartoffeln	150 g Mehl	2 Eigelb
1 Parmesan	0,5 Bund Salbei	80 g Butter
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Mehlig kochende Kartoffeln aufsetzen, kochen und dann pellen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bedecken und die Kartoffeln nachdem sie etwas abgekühlt sind - durch eine Kartoffelpresse drücken.

Zu der Kartoffelmasse die Eigelbe, Parmesan, Salz und Mehl geben. Alles vermengen, bis es ein Teig entsteht.

Ein Stück vom Teig abschneiden, die Arbeitsfläche erneut bemehlen und den Teig zu einer Wurst rollen. Mit einem Messer in Stücke zu Gnocchi schneiden.

Wasser salzen und zum Kochen bringen. Die Gnocchi darin kochen.

Während die Gnocchi kochen, In einer Pfanne Butter schmelzen. Den Salbei schneiden und in der Butter anbraten Hitze etwas reduzieren.

Wenn die Gnocchi oben auf dem Wasser schwimmen, sind sie fertig. Die Gnocchi dann aus dem Wasser nehmen und zu der Butter in die Pfanne geben. Mit der Hitze wieder etwas hoch gehen.

Steffen Henssler am 04. Dezember 2020