

Gnocchi mit Erbsen und Minze

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig	Salz	1,5 kg Erbsen in Schote
1 Bund Minze	3 Eier	3 EL Kartoffelstärke
4 EL Butter	80 g Parmesan	

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser weichkochen.

In der Zwischenzeit die Erbsen aus der Schote pulen.

Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Die weich gekochten Kartoffeln abschütten, durch eine Kartoffelpresse drücken und locker auf einem bemehlten Backbrett (oder in einer großen Schüssel) verteilen.

Eier, Kartoffelstärke und eine gute Prise Salz auf die noch warme Kartoffel-Masse geben und alles rasch zu einem Teig vermengen (nicht zu stark kneten).

Die Hälfte der Minzblätter fein schneiden und unter den Kartoffelteig mischen. Tipp: Wenn der Teig zu trocken und spröde ist, noch 1 EL weiche Butter unterarbeiten.

Den Kartoffelteig zu Rollen von ungefähr 1,5 cm Durchmesser formen. Die Rollen in 1 cm starke Stücke schneiden und mit einer Gabel eindrücken.

Die Gnocchi in einem Topf mit siedendem Salzwasser ein paar Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Erbsen kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne Butter schmelzen, die Gnocchi und Erbsen hinzugeben und durch schwenken. Parmesan grob reiben und darüber streuen.

Restliche Minze in feine Streifen schneiden.

Gnocchi auf Tellern anrichten und mit Minze bestreut servieren.

Jacqueline Amirfallah am 07. August 2019