



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

GNOCCHI MIT SALBEIBUTTER



HAUPTZUTAT

Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

4

ZUTATEN

- 800 g gleich große vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Bio-Zitrone
- 30 g Butter
- Muskat
- Salz
- 2 Eigelb, (Kl. M)
- 70 g Hartweizengrieß oder Maisgrieß
- 25 g Mehl
- 25 g Kartoffelstärke
- Zur Teigverarbeitung: Hartweizengrieß (zum Beispiel Semola di grano duro rimacinata), Mehl oder Stärke
- 100 g Butter
- 12-16 Salbeiblätter
- 60 g Parmesan

ZUBEREITUNG

- 1) Kartoffeln waschen und in einem Topf in reichlich Salzwasser garen.
- 2) Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Kartoffeln aus dem Topf nehmen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln noch warm pellen und zweimal durch die Kartoffelpresse drücken.
- 3) Butter in einem Topf zerlassen, Muskat und 2 gestrichene Teelöffel Salz zugeben. Auf einem Backbrett die Buttermischung mit den Kartoffeln, Zitronenschale, Eigelbe, Grieß, Mehl und Stärke zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- 4) Ein Backbrett oder die Arbeitsfläche mit etwas Hartweizengrieß, Mehl oder Stärke bestäuben. Teig in 4 Portionen teilen und jede Portion auf dem vorbereiteten Backbrett zu einer gleichmäßig 1,5 cm dicken, ca. 30 cm langen rissfreien Rolle formen, dabei mit den flachen Händen arbeiten. Jede Rolle mit einer Teigkarte oder einem Messer in 2-3 cm breite Stücke teilen.
- 5) Vor dem Weiterverarbeiten der Gnocchi, die Handflächen mit etwas Stärke bestäuben, damit der Teig nicht so klebt.
- 6) Mit dem Gabelrücken Rillen eindrücken und Gnocchi auf ein glattes Schneidbrett setzen.
- 7) Gnocchi vorsichtig in reichlich kochendes Salzwasser gleiten lassen und einmal aufkochen. Hitze reduzieren. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, noch 1-2 Minuten gar ziehen lassen. Gnocchi anschließend mit der Schaumkelle herausnehmen.
- 8) Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen lassen, die Salbeiblätter hinzufügen und schwenken. Die Gnocchi in einer Auflaufform mit der Salbeibutter übergießen und mit Parmesan bestreut sofort servieren.