



Selbstgemachte Salbeibutter-Gnocchi



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + Garzeit 20 Min.

pro Portion: 2243 kJ, 536 kcal, 62,2 g Kohlenhydrate, 15,5 g Eiweiß, 26,2 g Fett, 180 mg Cholesterin, 3,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Endlich haben wir ein Gnocchi-Rezept für euch! Gnocchi werden aus einem Kartoffelteig gemacht und sind die italienische Variante von Nocken. Wir toppen die Gnocchi aber auch noch mit einer eigenen Salbeibutter und etwas Zitrone. Sie schmecken dann einfach nur noch super lecker! So einfach werden unsere Gnocchi gemacht:

Step 1:

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, anschließend pellen und durch eine Kartoffel-Presse drücken.

Step 2:

Die Kartoffeln mit dem Mehl, den Eigelben, Salz, Pfeffer und Muskat mit den Händen zügig zu einem Teig verkneten. Er sollte nicht mehr kleben. Falls doch, einfach noch etwas Mehl hinzugeben.

Step 3:

Nun noch etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und aus dem Gnocchiteig Daumen-dicke Rollen formen. Diese kannst du dann mit einem Messer in Gnocchis schneiden. Den Parmesan fein reiben.

Step 4:

Das Salzwasser in einem Topf zum kochen bringen. Die Butter in einer weiteren Pfanne leicht braun werden lassen, die Salbeiblätter dazu geben. Dann die Gnocchis ins kochende Wasser geben und ca. zwei Minuten köcheln lassen, bis sie oben schwimmen. Dann mit einer Schaumkelle direkt in die braune Butter heben, einmal schwenken und zusammen mit etwas Zitronenabrieb und Parmesan bestreut servieren.

Zutaten

Menge

1/2	unbehandelte Zitrone
100-150 g	Mehl
800 g	mehlig kochende Kartoffeln
	Salz
80 g	Butter
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
15	Salbeiblätter
	Muskat
2	Eigelbe
80 g	Parmesan am Stück