

gnocchi al burro di salvia

Für 4-6 Personen:

- 1kg Kartoffel (mehlig kochende)
- 160gr Mehl (griffig)
- 160gr Hartweizengrieß
- 2 Eier
- Salz nach Geschmack
- 1 Brise Pfeffer weiß
- Muskatnuss gerieben oder reiben
- Griffiges Mehl für die Weiterverarbeitung
- Butter
- Salbeiblätter
- Pecorino romana oder Parmesan

1. Kartoffel weich kochen und noch warm schälen
2. Kartoffel mit einer Presse durchdrücken
3. Mehl, Grieß, Eier und Gewürze hinzufügen und einen geschmeidigen Teig kneten
4. 1 Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen
5. Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen
6. Aus dem Teig ein kleines Gnocchi formen und im Wasser ziehen lassen. Sollte der Teig etwas zu klebrig sein noch etwas Mehl bzw. Grieß hinzufügen und noch etwas rasten lassen
7. Wenn die Probe gut hält dann aus dem Teig ca. 2 cm dicke Rollen formen und mit der Teigkarte Gnocchi abschneiden, mit dem Gabelrücken die typische Gnocchiform andrücken. Tipp: Bei der Verarbeitung nicht mit Mehl sparen
8. Die fertiggeformten Gnocchi nun im heißen Wasser ca. 6 Minuten ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.
9. Butter in einer Pfanne zerlassen, leicht goldbraun werden lassen, geschnittene Salbeiblätter hinzufügen
10. Die Gnocchi aus dem Wasser holen und in der Salbeibutter gut durchschwenken. Bei Bedarf noch etwas nachsalzen
11. In tiefen Tellern anrichten und mit geriebenem Pecorino romana oder Parmesan bestreuen.

Gutes Gelingen – e Buon Appetito!