

Rezept

Italienische Gnocchi mit Salbeibutter

Ein Rezept von Italienische Gnocchi mit Salbeibutter, am 19.04.2024

Zutaten

1 kg Kartoffeln	Salz
150 g Mehl	100 g Hartweizengrieß
2 Zweige Salbei	6 EL Butter
50 g Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit 1 TL Salz bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20-25 Min. knapp weich garen. Noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. 100 g Mehl und 70 g Grieß unter die Kartoffeln kneten, dann nur noch so viel Mehl und Grieß zugeben, bis ein trockener, gut formbarer Teig entsteht – die Bindung variiert nach Sorte und Reife der Kartoffel. Zum Test ein Klößchen formen und in Salzwasser 3-4 Min. sieden lassen.
2. Nun mit bemehlten Händen auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig zu 3 cm dicken Rollen formen und diese in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben zu Miniknödeln formen und mithilfe einer Gabel leicht flach drücken.
3. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Gnocchi hineingeben, bei kleinster Hitze in 8-10 Min. gar ziehen lassen und in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Salbei waschen und trocken schütteln, die Blätter in Streifen schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen, Salbei untermischen. Gnocchi kurz in der Salbeibutter schwenken. Mit Parmesan bestreut servieren.