

Rezept

Kräutergnocchi mit Paprikasahne

Ein Rezept von Kräutergnocchi mit Paprikasahne, am 25.04.2024

Zutaten

400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	4 Zweige Thymian
6 Zweige Petersilie	125 g Hartweizengrieß
1 Eigelb (Größe M)	Salz
Mehl zum Arbeiten	100 g gehäutete Paprika (aus dem Glas)
2 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	100 g Sahne
Salz	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale in Wasser zugedeckt weich kochen. Inzwischen für die Sauce die Paprika abtropfen lassen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und waschen, weiße und hellgrüne Teile in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen, dann schälen und durch die Presse drücken. Lauwarm abkühlen lassen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Mit Grieß, Eigelb und 1/2 TL Salz zu den Kartoffeln geben, alles zu einem formbaren Teig verkneten.
3. Aus dem Teig etwa daumendicke Rollen formen, 1 cm lange Stücke abschneiden und diese auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten. Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi darin bei schwacher Hitze in ca. 10 Min. gar ziehen lassen.
4. Zwiebeln und Knoblauch im Öl andünsten. Paprika und Sahne dazugeben, salzen, pfeffern und 3-4 Min. offen köcheln lassen. Die Gnocchi aus dem Wasser auf Teller heben und die Paprikasahne darauf verteilen.