

Rezept

# Melde-Gnocchi mit Haselnussbutter

Ein Rezept von Melde-Gnocchi mit Haselnussbutter, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> mehligkochende Kartoffeln	Salz
<b>15 Stängel</b> Melde (ca. 150 g Meldeblätter)	<b>2</b> Vanilleschoten
<b>2</b> Eigelb	<b>60 g</b> Mehl
<b>40 g</b> Speisestärke	<b>40 g</b> Hartweizengrieß
frisch geriebene Muskatnuss	<b>100 g</b> Butter
<b>70 g</b> Haselnussblättchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

## Zubereitung

1. Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser in ca. 25 Min. weich kochen. Die Kartoffeln abgießen und auf der ausgeschalteten Herdplatte kurz ausdampfen lassen. Dann mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken und abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Melde waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Hälfte der Blätter grob hacken, den Rest beiseitelegen. Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Eigelbe, Mehl, Speisestärke, Grieß, etwas Salz und Muskatnuss mit den Kartoffeln verkneten. Die gehackten Meldeblätter unter die Kartoffelmasse mischen.
3. In einem weiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Kartoffelmasse mit angefeuchteten Händen kleine Klößchen formen und diese auf einen mit kaltem Wasser abgespülten Teller legen. Die Gnocchi ins Wasser geben und 5-10 Min. sieden lassen, bis sie nach oben steigen.
4. Inzwischen für die Haselnussbutter die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen und die Haselnüsse darin goldbraun braten. Warm halten. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die übrigen Meldeblätter darin kurz anbraten. Mit Salz und Muskatnuss würzen.
5. Die Gnocchi mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Teller verteilen. Die Haselnussbutter und die Meldeblätter darüber verteilen. Dazu passt ein Wildkräutersalat.