

Rezept

Selbst gemachte Salbei-Gnocchi

Ein Rezept von Selbst gemachte Salbei-Gnocchi, am 09.09.2024

Zutaten

500 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
3 Eigelbe	200 g Mehl
1 Bund Salbei	2 Knoblauchzehen
100 g italienischer Hartkäse (am Stück; z. B. Montello)	2 EL Öl
	70 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in 25-30 Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und etwas ausdampfen lassen. Dann schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken oder durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Dann Eigelbe und Mehl hinzufügen und rasch zu einem geschmeidigen Teig formen, ohne allzu viel zu kneten.
2. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufsetzen und zum Sieden bringen. Aus dem Teig mit den Händen auf der bemehlten Arbeitsfläche daumendicke Rollen formen und in 1-2 cm breite Stücke schneiden. Jedes Stück mit den Zinken einer Gabel etwas flach drücken.
3. Die Gnocchi portionsweise im siedenden Wasser garen. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche steigen, diese noch 2-3 Min. weitergaren. Dann die Gnocchi mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen. Nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder auf Teller legen und 20 Min. ruhen lassen.
4. Salbei waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Käse grob hobeln.
5. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Butter, Salbei und Knoblauch dazugeben und alles noch ca. 3 Min. bei schwacher Hitze in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Teller verteilen. Den Käse darüberstreuen.