Gnocchi

Zutaten für 4 Portionen:

Gnocchi:

300 g	mehlig kochende Kartoffeln
300 – 350 g	Hartweizengrieß
1	Ei
1,5 TL	Salz
	Muskat
50 g	Parmesan

Salbeibutter:

120 g	Butter
15 – 20	Salbeiblätter
1	kleine Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
	Salz, weißer Pfeffer

Achtung!
Die Gnocchi kann man nicht trocknen. Das Rezept kann maximal 2x hintereinander gemacht werden. Die Maschine wird sonst zu warm und der Teig klebt. Dann muss 2 Stunden gewartet werden.

Nicht für den Nudelschneider geeignet.

Zubereitung:

Gnocchi:
Zuerst Kartoffeln kochen, pellen und dann mindestens 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Dadurch verlieren diese Feuchtigkeit und eignen sich optimal für Gnocchi. Die Kartoffeln sollten dabei nur mit einem Geschirrtuch abgedeckt werden.

Nach 3 Tagen dann die Kartoffeln mit einer Spätzlepresse in eine Schüssel drücken. Ei, Salz, Muskat und Parmesan zugeben. Nach und nach den Grieß zugeben und mit der Hand vermengen. Teig darf nicht zu feucht sein – bei Bedarf kann hier die Menge vom Grieß erhöht werden.

Den fertig gemischten Teig in die Nudelmaschine geben und auspressen. Auf ein mit Grieß oder Dunst bemehltes Tuch geben. Dies verhindert das Zusammenkleben. Anschließend die Gnocchi im Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Salbeibutter:
Für die Salbeibutter den Knoblauch reiben, Zwiebel fein schneiden, 1 EL Butter in der Pfanne auslassen, Zwiebeln darin andünsten. Restliche Butter dazugeben und schmelzen. Den Salbei fein schneiden, mit dem Knoblauch zugeben und abschmecken.

Zum Schluss die gekochten Gnocchi darin schwenken und genießen!

0218-A-0224