

Gnocchi mit Salbei-Buttersoße

Heute habe ich es gewagt und Gnocchi selbst gemacht. Zugegeben, ein kleiner Aufwand, der aber mit viiiiiel Genuss belohnt wird. Die Gnocchi werden vor dem Servieren in Salbeibutter geschwenkt.

Einkaufsliste (für 6 Portionen)

800 g mehlig Kartoffeln
200 g Weizenmehl
eine Prise Salz

100 g Butter
7 Salbeiblätter



mmh, lecker ...

Zubereitung

- 1 Mehlig Kartoffeln mit Schale gar kochen, dann schälen.
- 2 Mehl in eine große Schüssel geben. Die noch heißen Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse ins Mehl pressen. Die Masse dann von Hand verkneten, bis ein leicht klebriger Teig entsteht und keine Krümel in der Schüssel verbleiben.
- 3 Teile des Gnocchi-Teigs abtrennen und zu etwa fingerdicken Teigrollen walzen.
- 4 Von den Rollen etwa 3 Zentimeter lange Stücke diagonal abschneiden. Die Gnocchi mit Hilfe einer Gabel mit einem Muster versehen, rein optisch.
- 5 Die Gnocchi auf einem mit Mehl bestäubten, sauberen Geschirrtuch ausbreiten, sie sollten sich nicht berühren. Da sie nun trocknen sollten, könnte man sie am Abend für den nächsten Tag vorbereiten (dann in den Kühlschrank), aber auch am Morgen für den Abend.
- 6 Die Gnocchi in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Darin auf niedriger Flamme kochen, das Wasser sollte nicht brodeln, bis sie im Kochwasser oben schwimmen. Anschließend mit einem Abseihlöffel aus dem Wasser nehmen.
- 7 Die Gnocchi dann in Butter mit Salbei schwenken und servieren.