

GNOCCHI IN SALBEI-BUTTER

| italienische Kartoffelgnocchis in Butter gebraten und mit Salbei und Parmesan verfeinert |

GESAMTZEIT	<i>60 Minuten</i>	ARBEITSZEIT	<i>60 Minuten</i>	REGION	<i>Italien</i>
		PASSENDER DRINK	<i>Rotwein</i>		
		SAISON	<i>Ganzjährig</i>		
		ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN			
für die Gnocchis:		für die Soße:			
- 700 g Kartoffeln		- 50 g Butter			
- 200 g Hartweizengrieß		- 10-20 frische Salbeiblätter			
- 200 g Weizenmehl		- frisch geriebener			
- 2 Eigelb		Parmesan			
- 2 TL Salz		- Meersalz			
- Olivenöl		Pfeffer, frisch gemalen			
- Muskatnuss (frisch gerieben)					
<p>Die italienischen Kartoffelbällchen, auch Gnocchis genannt, sind wahre Alleskönner. Es benötigt nicht nur sehr wenige Gnocchis um satt zu werden, sie bieten auch eine gute Grundlage, um sie mit den verschiedensten Zutaten zu kombinieren. In diesem Fall am besten mit Salbei-Butter. Diese simple Soße kombiniert mit einfachen Gnocchis ergeben ein absolut leckeres Gericht. Rotwein dazu fertig.</p> <p>Zugegeben, mit fertigen Gnocchis aus dem Supermarkt ist das Gericht im Handumdrehen zubereitet. Schmecken tut es so auch. Aber um Eindruck bei den „Bekochten“ zu machen oder um sich selbst einen Anspruch zu stellen, kann man die Gnocchis auch mal getrost selber machen. Mit unserem Rezept ist das einfacher als du denkst. Also ran an die Küche und freu dich auf eine schöne Liebesromanze - Der Schauplatz: deine Küche! Gutes Gelingen.</p>					
<p>Salbei und Butter, das ist wie Romeo und Julia, wie Bonnie und Clyde, wie Adam und Eva, Susi und Strolch oder auch Regen und Bogen. Es gehört einfach zusammen. Die Beziehung: Harmonisch, unkompliziert und voller Leidenschaft - übrigens auch für deinen Gaumen. Und damit auch dein Magen nicht zu kurz kommt, gehören zu dieser Kombination auch noch ein paar knusprige Gnocchis. Fertig ist das Dreamteam - mit dem du vielleicht auch dein nächsten Schwarm bis zur Ewigkeit verzaubern kannst. Aber vergiss bloß nicht den Parmesan, das muss ja schließlich auch gut aussehen ;)</p>					

700 g Kartoffeln - 2 Eigelb - 200 g Weizenmehl - 200 g Hartweizengrieß - Muskat (frisch gerieben) - Salz

**STEP 1
TEIG**

Die Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen, bis sie bissfest sind. Die Kartoffeln heiß schälen und mit einem Stampfer zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse (alternativ Spätzlepresse oder Sieb) drücken. Die Eigelb von den Eiern lösen und zusammen mit Muskat und Salz mit den Kartoffeln vermengen. Hartweizengrieß und einen Großteil des Mehls hinzugeben. Solange durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Wenn der Teig noch zu flüssig ist, noch etwas Mehl nachgeben. Dann kurz ruhen lassen.

**STEP 2
GNOCCIS**

Die Hände mit Mehl bestäuben und aus dem Teig kleine Kugeln formen. Mit der Rückseite einer Gabel jede Teigkugel durch vorsichtiges Drücken das typische Gittermuster einprägen.

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Wenn das Wasser anfängt zu siedeln, die Gnocchis vorsichtig nacheinander in den Topf befördern. Darauf achten, dass sie nicht am Topfboden kleben bleiben. Sobald die Gnocchis an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser holen, kurz abtropfen lassen.

50 g Butter - 10-20 frische Salbeiblätter - Meersalz - Pfeffer, frisch gemahlen - frisch geriebenen Parmesan

**STEP 3
BUTTER &
SALBEI**

In einer heißen Pfanne Butter schmelzen. Gnocchis und Salbei hinzufügen. Die Gnocchis ca. 2-3 Minuten von beiden Seiten goldbraun rösten.

Mit Salz & Pfeffer würzen und mit ordentlich frisch geriebenem Parmesan garnieren. Heiß servieren.

TIPP

Wenn es mal schnell gehen soll, kann notfalls auch auf Gnocchis aus dem Supermarkt zurückgegriffen werden. Diese einfach direkt mit in die Pfanne geben.

Wer es etwas geschmacksintensiver mag, kann auch noch etwas Knoblauch zur Butter geben.