

Gnocchi mit Salbeipesto



Zubereitungszeit

45 Minuten + 20 Minuten ruhen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 900 kcal

Eiweiss: 18 g

Fett: 50 g

Kohlenhydrate: 94 g

Tipps zu diesem Rezept

- Zum Tiefkühlen rohe Gnocchi lose auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, tiefkühlen. Dann in Gefrierbeutel verpacken. So sind Gnocchi 2 Monate haltbar. Zur Weiterverwendung Gnocchi gefroren in siedendes Wasser geben und wie beschrieben fertigstellen.

Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale weich kochen. Inzwischen für den Pesto Salbei grob hacken. Mit Nüssen und Knoblauch in ein hohes Gefäss geben. Die Hälfte des Öls dazugiessen, alles pürieren. Restliches Öl begeben. Den Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomate halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.
2. Kartoffeln heiss schälen. Durch die Kartoffelpresse oder das Passe-vite auf die Arbeitsplatte treiben. Mehl, Salz und Muskatnuss darüberstreuen. Eigelb daraufgeben. Alles rasch zu einem Teig verkneten. Einen länglichen Laib formen. Diesen 20 Minuten ruhen lassen.
3. Kartoffellaib in 2 cm dicke Stücke schneiden. Daraus auf Mehl fingerdicke Rollen formen, diese in 1-2 cm grosse Stücke schneiden. Gnocchi mit Mehl bestäuben, damit sie nicht zusammenkleben. Bis zur Weiterverarbeitung auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
4. Reichlich Salzwasser aufkochen. Gnocchi portionenweise begeben. Ca. 2 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Gnocchi mit einer Schaumkelle herausheben und in eine weite Bratpfanne geben. Pesto und Tomaten dazugeben und die Gnocchi darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Parmesan servieren.

Zutaten für 4 Portionen

1 kg mehligkochende Kartoffeln, z. B. Laura oder Bintje
 300 g Mehl
 5 g Salz
 Muskatnuss
 1 Eigelb
 viel Mehl zum Formen
 geriebener Parmesan

Pesto

2 Bund Salbei
 50 g Baumnüsse
 2 Knoblauchzehen
 1.5 dl Olivenöl
 Salz
 Pfeffer
 1 Tomate