

Kartoffel-Gnocchi mit Salbeibutter



Zubereitungszeit

50 Minuten + ca. 40 Minuten kochen + abkühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	410 kcal
Eiweiss:	9 g
Fett:	16 g
Kohlenhydrate:	58 g

Zutaten

800 g	mehligkochende Kartoffeln
2	Eigelb
80 g	Mehl
30 g	Ricotta
60 g	Maisstärke
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
50 g	Butter
0.5 Bund	Salbei

Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale je nach Grösse ca. 40 Minuten weich kochen. Abkühlen lassen. Kartoffeln schälen und durch das Passe-vite treiben. Eigelb, Mehl, Ricotta und Maisstärke dazugeben, alles rasch zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Aus dem Kartoffelteig gut haselnussgrosse Kugeln (Gnocchi) formen. Diese in siedendem Salzwasser portionenweise ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Gnocchi herausheben und auf eine Platte geben.
3. Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Gnocchi darin anbraten. Salbeiblätter darüber zupfen und mitbraten, bis sie knusprig sind.