

## MOHN-GNOCCHI AN BASILIKUM-ZITRONEN-BUTTER



Butter. Zum Kochen,  
Dünsten und Verfeinern.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 1½ Stunden

Für 4 Personen

#### Mohn-Gnocchi:

700 g mehligkochende Kartoffeln, z. B. Bintje  
30 g Mohnsamen  
1 Ei  
wenig Salz  
Muskatnuss  
100-120 g Mehl

#### Basilikum-Zitronen-Butter:

75 g Butter  
1 Bund Basilikum, grob gehackt  
½ Zitrone, abgeriebene Schale

#### Garnitur:

½ Zitrone, in Spalten geschnitten  
1 Handvoll Basilikumblätter



### ZUBEREITUNG

- 1** Gnocchi: Kartoffeln im Dampfkochtopf 6-10 Minuten weich kochen. Noch heiss schälen und durch das Passe-vite treiben. Restliche Zutaten darunterühren. Masse auf wenig Mehl zu daumendicken Rollen formen, diese in 2 cm lange Stücke schneiden. Gnocchi zwischen den Handflächen zu Kugeln formen oder mit dem Daumen über die Zinken einer Gabel rollen, sodass ein Rillenmuster entsteht.
- 2** Gnocchi portionenweise in reichlich siedendem Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen.
- 3** Basilikum-Zitronen-Butter: Butter aufschäumen. Pfanne von der Platte ziehen. Basilikum und Zitronenschale dazugeben, mischen.
- 4** Mohn-Gnocchi auf vorgewärmten Tellern anrichten, Basilikum-Zitronen-Butter darüberträufeln, garnieren. Mit geriebenem Sbrinz servieren.