



Gnocchi mit Salbeibutter

4-6 Portionen

1000 g Kartoffeln

200 g Mehl (evtl. mehr)

1 Ei

Salz

110 g Butter

ca. 20 Salbeiblätter

- Kartoffeln mit Schale kochen, pellen, durch die Presse drücken
- Salbeiblätter in feine Streifen schneiden
- Eine flache Schale buttern (zum Aufbewahren der fertigen Gnocchi)

Das Mehl auf der Arbeitsplatte verteilen. Darauf aus der Kartoffelmasse einen „Vulkan“ formen, und das Ei hineingeben. Mit bemehlten Fingern nach und nach das Mehl unterarbeiten. Ideal ist, wenn man so arbeitet, dass nichts an den Fingern kleben bleibt. Deshalb die Hände immer wieder bemehlen. Aus dem Teig daumendicke Rollen formen, diese in Stücke à ca. 3 cm schneiden, die dann an den Schnittflächen mit zwei Fingern leicht zusammengedrückt werden. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Portionsweise Gnocchi hineingeben. Wenn sie an die Oberfläche kommen, sind sie fertig und werden sofort mit einer Schaumkelle herausgenommen. In der gebutterten Schale warm halten, bis alle Gnocchi fertig sind. Die verbliebene Butter in einer Sauce aufkochen und die Salbeiblätter hineingeben. Salbeibutter zu den Gnocchi servieren.