

Selbstgemachte Gnocchi in Salbei-Zitronen-Butter

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

350 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier (Eigelb)	4 EL Mehl
4 EL Hartweizengrieß	1 Knolle Ingwer	2 EL Speisestärke
1 Muskatnuss	Salz	Chili
Mehl		

Für die Salbei-Zitronen-Butter:

1 Zehe Knoblauch	50 g Butter	5 Zweige Salbei
1 Bio-Zitrone	Salz	Pfeffer
Chili		

Für die Garnitur:

200 g getr. Öl-Tomaten	Balsamicocreme	1 Handvoll gehackte Pistazien
------------------------	----------------	-------------------------------

Für die Gnocchi einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln gar kochen. Abgießen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eier trennen. Eigelb, Mehl und Hartweizengrieß untermischen. Die Masse zu einem glatten Teig kneten. Speisestärke ggf. dem Teig zufügen. Ingwer schälen und reiben. Den Teig mit Muskatnuss, Ingwer nach Belieben, Chilipulver und Salz abschmecken.

Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in längliche Rollen formen, in gleichmäßige Stücke schneiden und daraus Gnocchi formen. In kochendes Salzwasser geben, kurz kochen lassen. Topf von der Platte ziehen und anschließend etwa vier bis fünf Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.

Für die Sauce Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Knoblauch abziehen, pressen und hinzugeben. Salbei waschen, trocken wedeln und dazu geben. Zitrone waschen, Zitronenschale abreiben und ganz am Ende der Sauce hinzufügen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Saft unterrühren. Gnocchi abtropfen lassen und in der Sauce von allen Seiten hellbraun braten.

Gnocchi in Salbei-Zitronen-Butter auf Tellern anrichten, getrocknete Tomatenstreifen hinzufügen, mit Pistazien bestreuen und mit Balsamicocreme garnieren und servieren.

Pia Weber am 08. August 2016