

# Gnocchi mit Salbeibutter

## Für zwei Personen

### Für die Gnocchi:

4 mehligk. Kartoffeln	20 g Grana Padano	1 Ei
250-300 g Semola	Kartoffelmehl	Muskatnuss
Salz		

### Für die Salbeibutter:

70 g Butter	10 g Grana Padano	200 ml heller Fleischfond
6-8 Blätter Salbei	Salz	Pfeffer

### Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln durchschneiden und mit Schale in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Wasser abgießen und noch 1-2 Minuten im Topf bei ausgeschaltetem Herd ausdampfen lassen. Kartoffeln mit Schale durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schale bleibt in der Presse zurück. Kartoffelmasse auflockern und auskühlen lassen.

Grana Padano reiben. Zwei gehäufte Esslöffel Grana Padano, Ei, Salz sowie eine Prise Muskat verquirlen und unter die Kartoffeln mischen.

Nun immer wieder etwas Semola hinzugeben und den Teig mit den Händen geschmeidig kneten. Nur so viel Semola nutzen, bis der Teig geschmeidig ist und nicht mehr klebt.

Teig aufteilen und 2-3 cm dicke Rollen formen. Mit einem Messer oder einer Teigkarte 1,5-2 cm dicke Stücke abtrennen. Zwischendurch immer wieder mit etwas Kartoffelmehl bestäuben.

Gnocchi portionsweise in kochendem Salzwasser kochen. Sobald die Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen, sofort abschöpfen.

### Für die Salbeibutter:

Grana Padano reiben. Butter zerlassen und Salbei hinzufügen, nach kurzer Zeit den Fleischfond dazugeben und weitere 2 Minuten in die Pfanne schwenken. Dann die Gnocchi hineingeben und mit etwas geriebenen Grana Padano bestreuen. Weiter schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Lucyna Brendle am 01. April 2025