

Gnocchis

Für zwei Portionen

350 g Kartoffeln, gekocht	4 EL Hartweizengrieß	4 EL Mehl
2 Eigelb	1 EL Speisestärke	2 EL Butter
2 Paprikaschoten	2 Zweige Rosmarin	2 EL Olivenöl
Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken, mit dem Mehl, Grieß und den Eigelben vermischen, zu einem glatten Teig kneten und mit frisch geriebener Muskatnuss, sowie einer Prise Salz abschmecken. (Falls der Teig nicht richtig hält, kann dies daran liegen, dass die verwendeten Kartoffeln zu wenig Stärke enthalten. In diesem Fall einfach einen Esslöffel Speisestärke mit in den Teig kneten.) Den fertigen Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in längliche Rollen formen, in gleichmäßige Stücke schneiden und mit einer Gabel (oder einem Gnocchi- Brett) die typischen Rillen in die Gnocchis formen. Anschließend die Gnocchis in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, einen kurzen Moment kochen lassen, Topf auf die Seite ziehen und Gnocchis vier bis fünf Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Die Paprika vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Paprika zugeben, kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter in einer weiteren Pfanne aufschäumen lassen, Rosmarinnadeln zugeben und abgetropfte Gnocchis darin von allen Seiten hellbraun braten. Paprikagemüse auf zwei Tellern verteilen, die Gnocchis darauf anrichten und mit der Rosmarinbutter umträufeln.

Alexander Herrmann am 10. November 2014