

Frühlingskräuter-Gnocchi in Salbeibutter

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g Kartoffeln	6 Cherrytomaten	2 Eier
1 EL Pinienkerne	15 g Frühlingskräuter	75 g Weizenmehl
Muskatnuss	2 EL Neutrales Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Salbeibutter:

25 g Butter	2 Zweige Salbei	2-3 Blätter Sauerampfer
1 EL Pinienkerne		

Für die Ganitur:

1 EL ungeröst. Pinienkerne Parmesan

Für die Gnocchi:

Die Frühlingskräuter mit etwas Öl und einer Prise Salz fein hacken.

Kartoffeln in reichlich gesalzenem Wasser garkochen. Gut ausdämpfen lassen. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Ei und Kräutern zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu gleichmäßigen Strängen rollen und mit einer Teigkarte in gleich große Stücke teilen. Die Stücke in der Hand zu einer Kugel formen und sie dann mithilfe eines Gnocchi-Bretts abdrehen. Wer kein Gnocchi-Brett hat, nimmt eine Gabel und drückt mit dem Gabelrücken von oben einmal vorsichtig in die Kugel rein. Die fertigen Gnocchi in reichlich gesalzenem Wasser 5 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Wenn das Öl beim Hacken direkt zu den Kräutern hinzugegeben wird, verstärkt dieser Vorgang die Farbe und den Geschmack. Außerdem lassen die Kräuter sich so deutlich einfacher auf dem Schneidebrett zusammenhalten! **Für die Salbeibutter:**

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Salbei vom Stiel zupfen und hinzugeben. Kurz vor Fertigstellung Sauerampfer hinzugeben. Gnocchi mithilfe einer Schaumkelle aus dem Topf herausnehmen und direkt in die Salbeibutter geben. Pinienkerne hinzugeben und mit anschwitzen. Gut durchschwenken und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Butter sich sämig um die Gnocchi legt.

Für die Ganitur:

Pinienkerne und gehobelten Parmesan über das fertige Gericht geben.

Viktoria Fuchs am 21. März 2025