

Salbei

Rezept: Salbei-Gnocchi

(für 4 Personen)

1 kg festkochende Kartoffeln

120 g Mehl

4 EL Butter

2 Eigelbe

Ca. Zwei Hände Salbeiblätter

1 Knoblauchzehe

Etwas Muskatnuss

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln gründlich putzen Knoblauch schälen. In einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, dann den Knoblauch zugeben und 20-25 Minuten auf kleiner Flamme weiter kochen.

Dann Kartoffel pellen und stampfen. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse hinzugeben. Salz und Muskat hinzugeben, dann ca. 100 g Mehl und die beiden Eigelb hinzufügen. Alles gut durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen, bis der Teig nicht mehr klebt.

Dann die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und den Teig in drei gleich große Teile teilen. Aus jedem der Teile eine Rolle machen und die Rollen in kleine Stücke schneiden. Die Stücke mit einer Gabel plattdrücken. Die Gnocchi in 3 Portionen in ca. 2 Liter leicht kochendem Salzwasser 2–3 Minuten garen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen die Gnocchi mit einem Schaumlöffel herausnehmen und sehr gut abtropfen lassen; dann auf große Teller legen.

Salbei waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Butter portionsweise (1EL pro Portion) in einer Pfanne erhitzen. Salbei und Gnocchi portionsweise darin unter Wenden 2–3 Minuten braten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

GUTEN APPETIT!