Gnocchi in Parmaschinken-Salbei-Butter

Zutaten für 4 Personen

Fotocredit: Consorzio del Prosciutto di Parma

1 kg mehlige Kartoffeln
350 g Mehl
35 g Olivenöl
50 g fein gewürfelter Parmaschinken

Salbeibutter
80 g Parmaschinken-Scheiben, in Streifen geschnitten
3 Bündel Salbei
Butter
Geriebener Parmesankäse
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln in reichlich Salzwasser kochen, abgießen, pellen und noch heiß mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mehl, Öl und Parmaschinken-Würfel hinzufügen, salzen und zügig zu einem Teig verkneten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in viele fingerdicke Stränge formen. Gnocchi ausstechen und mit der Gabel Rillen hineindrücken.

Für die Sauce Parmaschinken-Streifen und Salbeiblätter in Butter leicht anbraten, pfeffern.

Gnocchi in reichlich Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, zur Sauce in die Pfanne geben und schwenken. Mit Parmesan bestreuen.