

KARTOFFEL GNOCCHI

mit Pesto und Bärlauch

für 4 Personen

ZUTATEN

- 500 g mehligere Kartoffeln, gewaschen
- 100 g Mehl
- 50 g Grieß
- 1 Eigelb
- 20 g Nussbutter
- Salz
- Muskat
- Olivenöl
- Käfer Basilikum Pesto
- Bärlauch, in Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

BEACHTEN SIE: Die Zubereitung der Kartoffeln ist der erste wichtige Schritt, um richtig feine, lockere Gnocchi zu machen!

- Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser mit der Schale kochen. Anschließend abgießen, schälen und vierteln.
- Die Kartoffel-Spalten auf ein Backblech legen und bei 140 °C Ofentemperatur 10 Minuten ausdämpfen lassen.
- Anschließend die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit dem Mehl, dem Grieß, dem Eigelb und der Nussbutter zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Achtung: Den Teig nicht zu lange kneten, da er sonst zu weich wird und man dadurch zu viel Mehl hinzugeben muss.
- Den Teig mit Salz, Muskat und einem Schuss Olivenöl abschmecken.
- Nun den Teig nach und nach auf einer mehlierten Arbeitsfläche ausrollen und zu gleichmäßigen Kugeln oder Nocken abstechen.
- Indem die Nocken anschließend über den Rücken einer Gabel eingedrückt werden, erhalten sie ihr typisches Aussehen.
- Anschließend in reichlich Salzwasser bei kleiner Hitze garen, bis die Gnocchi nach oben schwimmen.
- Das Pesto in einer Pfanne erwärmen und mit etwas Gemüsebrühe verdünnen.
- Die Gnocchis nun abgießen, in die Pfanne geben und in der Sauce kurz durchschwenken.
- Die Gnocchis auf Tellern verteilen und mit dem in Streifen geschnittenen Bärlauch bestreuen.

GUTEN APPETIT!