

Gnocchi mit Salbeibutter

Zutaten | 4 Portionen

1 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
1 .	Ei
1 EL	Salz
100 g	Mehl
150 g	Butter
1 Bund	Salbei
	Salz, Pfeffer
50 g	Parmesan, gerieben

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen und anschließend mit einem Kartoffel-Stampfer zügig zu Kartoffelstampf verarbeiten oder durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Kartoffelstampf mit Ei, Salz und Mehl mit den Händen zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig noch zu klebrig sein, kann noch etwas Mehl hinzugefügt werden.
- Teig zu einer Rolle von ca. 2 cm rollen. Mit einem Messer ca. 1 cm dicke Stücke abschneiden.
- Die kleinen Kartoffel-Klößchen mit den Zinken einer Gabel leicht andrücken, sodass das typische Gnocchi-Muster entsteht.
- Die Gnocchi in siedendem Salzwasser solange kochen bis sie an die Oberfläche steigen, dann mit einer Schaumkelle herausnehmen.
- Die Salbeiblättchen abzupfen, waschen und trockentupfen.
- In einer Pfanne Butter zerlassen und Salbeiblätter und Gnocchi darin kurz anbraten.
- Salbeibutter-Gnocchi mit Salz und Pfeffer würzen und nach Wunsch mit Parmesan bestreut servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 341 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
618 kcal	36,7g	51,7 g	12,2 g	182 mg