

# Brennnessel-Gnocchi

Ein raffiniertes vegetarisches Rezept kommt immer gut an. Diese Brennnessel-Gnocchi verwöhnen den Gaumen jedes Feinschmeckers.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

450 g	Kartoffeln
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
4 EL	Mehl
2 EL	<a href="#">Grieß</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
60 g	Brennnesseln
1 EL	<a href="#">Butter</a> (zum Schwenken)
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 Prise	<a href="#">Parmesan</a>
1 Handvoll	Pinienkerne

## Zubereitung

1. Für die Brennnessel-Gnocchi die Kartoffeln in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit die Brennnesselspitzen gründlich waschen, putzen und klein schneiden.
2. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen und schälen. Noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Butter, Ei, Mehl, Grieß und Brennnesseln vermengen. Knoblauch schälen und sehr fein hacken und dazugeben.

3. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich zu einer homogenen Masse kneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und aus der Gnocchi-Masse darauf mehrere daumendicke Rollen formen.
4. Die Rollen in kleine Stücke schneiden und jedes Stück mit der Gabel leicht flach drücken. Salzwasser in einem Topf aufkochen lassen und die Temperatur reduzieren. Die Gnocchi darin ca. 4 Minuten ziehen lassen. Währenddessen den Parmesan hobeln.
5. Pinienkerne in einer Pfanne (ohne Öl!) hellbraun anrösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Gnocchi darin schwenken. Gnocchi anrichten, mit Parmesan und Pinienkernen bestreuen und servieren.

## **Tipp**

Zu den Brennnessel-Gnocchi schmeckt ein Paradeiser-Salat mit frischen Kräutern.