

Gnocchi mit Salbeibutter

Die Gnocchi mit Salbeibutter sind ein beliebtes vegetarisches Gerichtes. Das Rezept kommt aus der italienischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Kartoffeln
300 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 TL	Salz
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	Olivenöl
60 g	Butter
10 Stk.	Salbeiblätter (kleine)
Nach Belieben	Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Für die **Gnocchi mit Salbeibutter** die Kartoffel waschen und zirka 15 Minuten gar kochen. Etwas abkühlen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Das Mehl, Eier, Salz und geriebene Muskatnuss zugeben und zu einem Teig kneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche daumendick ausrollen. In zirka 3 cm lange Stücke schneiden und mit einer Gabel flach drücken.
3. Reichlich Salzwasser mit einem Esslöffel Olivenöl aufkochen. Die Gnocchi darin portionsweise sieden lassen, bis sie an die Oberfläche kommen.
4. Während die Gnocchi garen, die Butter langsam schmelzen und die Salbeiblätter zugeben.

5. Die Gnocchi mit einer Schaumkelle herausheben, auf vorgewärmte Teller anrichten und mit der Salzeibutter übergießen. Nach Belieben mit geriebenen Parmesan bestreuen.

Tipp

Zu den Gnocchi mit Salzeibutter einen grünen Blattsalat servieren.