

Kräuter-Gnocchi mit Salbeibutter

Zutaten für 4 Portionen

Für die Kräuter-Gnocchi

- 850 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 130 g Weizenmehl
- 50 g geriebener Parmesan
- ein paar gehackte Kräuter (je nach Belieben Petersilie, Minze, Thymian, Basilikum, Schnittlauch)
- 1 Ei
- Salz



Für die Salbeibutter

- 100 g Butter
- frische Salbeiblätter (eine Hand voll)

Arbeitszeit: ca. 60 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 90 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Kartoffeln je nach Größe für 20-30 Minuten als Pellkartoffeln.
2. Wasche die Kräuter und hacke sie klein.
3. Schäle die Kartoffeln und drücke sie durch eine Kartoffelpresse. Lass die Kartoffelmasse abkühlen.
4. Gib das Mehl, Parmesan, Kräuter, Ei und Salz hinzu. Knete einen geschmeidigen Gnocchi-Teig. Ist er zu klebrig, so füge noch etwas mehr Mehl hinzu. Lass den Teig 30 Minuten ruhen.
5. Forme aus je 1 EL Teig kleine Gnocchi. Drücke mit Hilfe einer Gabel die typischen Rillen ein.
6. Gib die Butter mit dem Salbei in eine kleine Pfanne und brate sie, bis sie knusprig sind. Dabei wird die Butter goldgelb und nimmt das Salbei-Aroma an.
7. Bringe in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen. Lege die Gnocchi mit einer

Schöpfkelle hinein und lasse sie 5-7 Minuten kochen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Nimm die Kräuter-Gnocchi dann heraus und serviere sie sofort mit der heißen Butter. Wer mag, reibt noch frischen Parmesan und Pfeffer darüber.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

