



Benötigte Zutaten

Für die Gnocchi:

800 g mehliges Kartoffeln

2 Eier

150 g Weizenmehl

100 g Hartweizengrieß

Prise Salz

Prise Muskatnuss

etwas Grieß zum Ausarbeiten

Für die Sauce:

2 EL Premium Teebutter

einige Salbeiblätter

Zum Servieren:

Parmesan je nach
Geschmack

2 Salbeiblätter

Gnocchi mit Salbeibutter

Frau Kroisenbrunner wendet sich an unsere Fernsehgartenköchin mit folgendem Anliegen: „Liebe Frau Köck, bitte zeigen Sie uns, wie man Gnocchi ohne Brett zubereitet und welche Soße schnell dazu gemacht ist“. Wird gemacht! Das Team um Iris Köck wünscht viel Freude bei der Zubereitung und Mahlzeit.

Anleitung

1. Kartoffeln mit Schale in reichlich Wasser kochen, bis sie weich sind. Mit kaltem Wasser abschrecken, abseihen und schälen. Noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Eiern, Mehl, Hartweizengrieß, Salz und Muskatnuss vermischen, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Den Teig danach in vier Teile teilen und aus jedem Teil eine daumendicke Rolle formen. Davon ca. zwei Zentimeter dicke Stücke abstechen und über eine Gabel rollen.
3. Die rohen Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie von allein an die Oberfläche steigen.
4. In der Zwischenzeit in einer Pfanne etwas Butter schmelzen lassen und ein paar frische Salbeiblätter mit rösten. Anschließend die Gnocchi am besten direkt vom Wasser in die Salbeibutter geben und kurz durchschwenken.
5. Auf einem Teller anrichten und mit zwei Salbeiblättern und frischem Parmesan bzw. würzigem Käse bestreut servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten