



Gnocchi an Zitronen-Salbei-Butter

Zubehör: Kartoffelstampfer/Kartoffelpresse/Passe-Vite

800 g **Kartoffeln**, mehlig kochend

- Auf ein Backblech legen und in den kalten Ofen stellen. Den Ofen auf 180 Grad Umluft einstellen und die Kartoffeln 40-60 Minuten garen.
- Danach die Kartoffeln in der Mitte aufschneiden und den Ofen ausschalten. Die Kartoffeln nochmals für 10 Minuten in den ausgeschalteten Ofen zum Austrocknen geben.
- Leicht auskühlen lassen und anschließend pellen, dann durch eine Kartoffelpresse drücken (oder mit einem Kartoffelstampfer stampfen) und ausdampfen lassen.

100 g **Dinkelweissmehl**
1 EL **Maisstärke**
1 TL **Salz**
1 Prise **Muskatnuss (optional)**

- Später **Mehl**, **Maisstärke**, **Salz** und **Muskatnuss** mit den gepressten Kartoffeln verkneten. Nicht zu stark und zu lang kneten. Der Teig soll nicht klebrig sein.
- Den Teig in dicke Scheiben schneiden und die Teile zu gleichmäßig dicken Strängen ausrollen (die sollten ca. 1,5- 2cm dick sein).
- Die Rollen dann in ca. 1,5-2 cm breite Stücke schneiden, zu kleinen Kugeln formen und mit etwas Mehl bestäuben.
- Für das typische Gnocchi Rillen-Muster, die einzelnen Kugeln mit dem Daumen über eine Gabel oder über ein Gnocchi-Brett rollen.
- Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi vorsichtig in das heiße Wasser gleiten lassen.
- Sobald die Gnocchi oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.
- Die Gnocchi in einer Bratpfanne in etwas Olivenöl oder veganer Butter goldbraun und knusprig anbraten und danach aus der Pfanne nehmen.

2 EL **Olivenöl**
1 EL **Butter** vegan
1 EL **Zitronensaft**, frisch
1-2 EL **Salbei**, fein geschnitten

- In der gleichen Bratpfanne das **Öl** und die **Butter** schmelzen lassen. Den **Zitronensaft** und die **Salbei** dazugeben und bei mittlerer Hitze kurz mitdünsten.
- Die Gnocchi dazugeben und die Pfanne gut schwenken. Sofort servieren.