



Ricotta Gnocchi mit Salbeibutter

Zutaten für 4 Personen:

300g mehlig kochende Kartoffel

50 g Parmesan

500 g Ricotta

2 Eier

200 g Hartweizengries

Muskat

Salz, Pfeffer

50 g Butter

2 Zweige Salbei

Zubereitung:

Kartoffel schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen. Ricotta, Eier, und geriebenem Parmesan cremig rühren.

Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der Ricottamasse und dem Hartweizengries vermengen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Mehl oder Hartweizengries auf eine Platte streuen und den Teig portionsweise darin zu 1,5 cm dünnen Rollen formen. Je 2 cm breite Stücke von der Rolle abschneiden und mit der Gabel Rillen in den Teig drücken.

In einer Pfanne Butter mit etwas Salz flüssig werden lassen und die Salbeiblätter kurz darin abraten (nicht zu lange, sonst werden sie bitter).

Die Gnocchi portionsweise in kochendes Salzwasser geben. Wenn sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle entfernen.

Gnocchi in der Salbeibutter schwenken und nach Belieben mit Parmesan betreut servieren.

