



Süßkartoffel-Gnocchi

mit Salbeibutter, Parmigiano Reggiano und Amarettini

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Süßkartoffeln

2 Eigelb

280 g Mehl, plus Mehl zum Ausrollen

70 g Butter

10 Salbeiblätter

6 Amarettini

Salz, Pfeffer

100 g Parmigiano Reggiano

Zubereitung:

Süßkartoffel halbieren, mit etwas Olivenöl und Salz würzen und ca. 45 Minuten bei 200 °C im Ofen weich garen.

In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne zerlassen und etwas hinzufügen. Salbeiblätter in die Butter geben und kurz braten, bis die Butter leicht dunkel wird.

Süßkartoffeln etwas abkühlen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Eigelb, Mehl, 30 g geriebenen Parmesan und etwas Salz hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten (wenn nötig etwas mehr Mehl hinzufügen).

Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Fläche zu 1,5 cm dicken Rollen formen. Je 2 cm breite Stücke von der Rolle abschneiden und mit der Gabel Rillen in den Teig drücken.

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

Gnocchi in die Salbeibutter geben und gut durchschwenken. Gnocchi auf Tellern anrichten, mit reichlich gehobeltem Parmesan bestreuen und die Amarettini-Kekse darüber zerbröseln.

