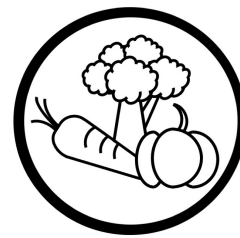


# Gnocchi mit Beifuss



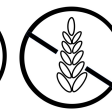
1 Portionen



Vorbereitung  
40 Minuten



Vegi



Gluten  
frei



Laktose  
frei



Vegan

750g mehligkochende  
Kartoffel  
Salzwasser

Kartoffeln waschen und in einem großen Topf in gesalzenem Wasser garen. Während des Kochens die Kartoffeln einige Male mit einer Gabel einstechen, um sicherzustellen, dass sie trocken werden. Die Schale direkt nach dem Kochen entfernen, solange sie noch heiß ist, und dann kalt stellen.

200 – 300 g Mehl (Schär Glutenfrei)  
1 Zitrone  
Muskat Salz und Pfeffer  
30-50g Blätter von frischen Beifuss  
geschnitten

In einer Schüssel die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken oder im Thermomix 10 Sekunden auf Stufe 3 pürieren. Die Schale einer Zitrone abreiben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den geschnittenen Beifuss hinzufügen und nach und nach Löffel für Löffel Mehl hinzufügen, dabei den Teig kneten. Im Thermomix mit der Knetfunktion 40 Sekunden kneten. So viel Mehl hinzufügen, bis der Teig schön geschmeidig ist.

Den Teig zu Rollen mit einem Durchmesser von etwa 2 cm formen und mit einem Messer Stücke von etwa 1,5 cm abschneiden. Über die Rückseite einer umgedrehten Gabel rollen, um die typische Gnocchi-Form zu erhalten.

Salz

Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi portionsweise kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Butter oder Olivenöl

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Gnocchi darin goldbraun anbraten.  
\*Für eine vegane Variante kann man anstelle von Butter Olivenöl verwenden. Ich persönlich verwende gerne Zitronenöl, um dem Gericht eine frische Note zu verleihen."

