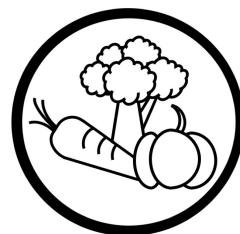


Süsskartoffel Gnocchi



4 Portionen



Vorbereitung
40 Minuten



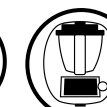
Vegi



Vegan



Laktose
frei



Thermomix TM
Rezept

750g Süsskartoffel
1L Bouillon

Süsskartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden. In der Bouillon etwa 20 Minuten in einem Topf weichkochen. Du kannst die Süsskartoffeln auch im Thermomix® bei 90° 20 Minuten auf Stufe 2 mit der Bouillon zusammen weichkochen. Nachdem die Süsskartoffeln weich sind, die Bouillon abgiessen. Du kannst diese aufheben und für ein Risotto verwenden oder für weitere Gerichte weiter benutzen.

Salz und Pfeffer
200g Mehl

Die Süsskartoffel mit Salz und Pfeffer abschmecken und nun mit dem Mehl verkneten oder im Thermomix® 4 Minuten kneten mit der Knetfunktion. 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 Wasser

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.

Zitronenöl
frischer Thymian

Die Gnocchi nun mit Zitronenöl und Thymian in einer Bratpfanne anbraten.

In heissen Tellern servieren und mit Thymian dekorieren.

