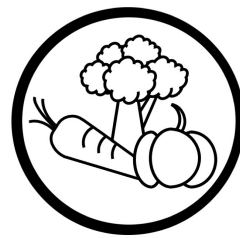


Salbei Gnocchi



4 Portionen



Vorbereitung
40 Minuten



Vegi



Vegan



Laktose
frei



Thermomix TM
Rezept

750g Kartoffell

Kartoffeln in einem grossen Topf 30-40 Minuten kochen. Die noch heissen Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Den Salbei waschen und in Streifen schneiden.

15 Bl Salbei

Salz und Pfeffer

200g Mehl

Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun den Teig mit dem Mehl und den Salbeistreifen verkneten oder im Thermomix® 4 Minuten mit der Knetfunktion kneten.

Forme den Teig zu Rollen mit einem Durchmesser von etwa 2 cm und schneide mit einem Messer Stücke von etwa 1,5 cm ab. Rolle die Stücke über die Rückseite einer umgedrehten Gabel, um die typische Gnocchi-Form zu erhalten.

Salz Wasser

Bring Salzwasser zum Kochen und koche die Gnocchi portionsweise, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Nimm sie mit einem Schaumlöffel heraus und lasse sie auf einem Küchentuch abtropfen.

Zitronenöl
frischer Salbei

Brate die Gnocchi nun in einer Pfanne mit Zitronenöl und Salbei an. Serviere sie in heissen Tellern und dekoriere mit Salbei.

